

Секреты кухонного колдовства

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Patricia Telesco

A KITCHEN WITCH'S COOKBOOK

Патрисия Телеско

СЕКРЕТЫ КУХОННОГО КОЛДОВСТВА

МОСКВА
КРОН-ПРЕСС
1998

ББК 36.996 СОЕ
Т31

Перевод с английского
О. ПОТАПОВОЙ

Оформление
В. ОСИПЯНА

Телеско П.

Т31 Секреты кухонного колдовства/Пер. с англ. О. Потаповой. — М.: КРОН-ПРЕСС, 1998. — 400 с.

ISBN 5-232-00690-8

Перед вами не простая поваренная книга. В необычных, соблазнительных, дразнящих воображение рецептах удивительным образом сочетаются привычные продукты и современные кухонные приспособления с древними, проверенными веками способами приготовления пищи и сервировки блюд — вот в чем настоящее колдовство! Мудрые советы и секреты кулинарного мастерства, изложенные в этой книге, помогут вам приготовить поистине волшебные яства.

Почти все представленные здесь блюда приурочены к определенным праздникам или событиям. Традиции и опыт многих поколений наделяют эти кушанья особым, мистическим смыслом.

52Р(03) — 98

В память
о Скотте Канингеме,
который знал истинное значение
словосочетания «еда для ума».
Он был одним из самых
бесценных подарков Создателя
этому блестящему поколению

ПРЕДИСЛОВИЕ

Большинство современных писателей не имеют возможности долго размышлять над своими книгами — они работают, заботятся о семье и выполняют другие обязанности. Надо учитывать и сумасшедший темп жизни в наш компьютерный век. Написание книги требует колоссального внимания и неимоверных усилий, и многие друзья и члены семьи автора жертвуют своим временем, чтобы помочь ему справиться с делами. Знаю это по себе: в тот год, когда писалась и печаталась эта книга, я была окружена заботой множества людей. Хочу сказать им всем: знайте, я о вас не забыла, просто не имею такого права — ведь без вас моя мечта никогда не стала бы реальностью.

Но, наверное, самое важное — поблагодарить читателей, которые нашли время написать мне, прислать мне свои комментарии, поделиться новыми идеями.

ВВЕДЕНИЕ

В книжных магазинах стоят тысячи книг в разноцветных обложках. И каждая из них похожа на дверь, которая вращается на магических петлях.

Нэнси Б. Тернер

Практичность, простота, творчество, красота и любовь — все это, несомненно, касается кухонного мастерства, но к тому же только эти качества могут изменить и весь стиль нашей жизни. Если все перечисленные слова расположить в виде пентаграммы, то ее стержнем окажется любовь, вдохновленная внутренней духовностью, оттененная талантом и дополненная гирляндой других прекрасных чувств. И именно дом — а особенно очаг — становится местом, где все эти качества получают развитие.

Кухня всегда ассоциируется с домашним очагом, семьей, смехом, вкусной едой и занимает особое место в сердце каждой хозяйки, которая не без основания гордится тем, что она настоящая волшебница на своей кухне. Женщины одинаково радуются и творческим успехам, и провалам, которые начинаются в этом месте и, как круги по воде, расходятся по жизни во всех направлениях. Вот почему «кухонная магия» может незаметно изменить и обогатить вашу жизнь.

В многих ситуациях приготовление пищи отражает наше духовное видение мира, будь то трапеза после церковных служб, праздничный обед в честь рождения ребенка или новоселье; даже обычный пикник с близкими друзьями можно превратить в незабываемое событие. Но, к сожалению, пролистав массу поваренных книг, вы вряд ли найдете подходящее для данных обстоятельств кушанье, поскольку нет такой книги, которая содержала бы рецепты блюд, соответствующих состо-



янию вашей души в эти памятные моменты. Такое однажды произошло и в моей жизни, и это навело меня на мысль написать книгу магических кулинарных рецептов.

Нет ничего печальнее, чем обнаружить накануне какого-нибудь праздника, что вам нечего подать на стол, кроме надоевших пирогов и вина. Не осознавая магического смысла того или иного события, мы не готовим к нему специальных блюд. Но подойдя к этой проблеме серьезнее, можно сотворить что-нибудь подобающее случаю.

Именно такое творческое чутье, подкрепленное практическим опытом, я хочу передать вам. А необычные идеи,

которые вы найдете на этих страницах, помогут разрушить старое мамино правило: иногда очень неплохо и даже рекомендуется поиграть с едой.

Почти все представленные здесь блюда приурочены к определенным праздникам или событиям. Традиции и опыт многих поколений наделяют эти кушанья особым мистическим смыслом, поэтому крайне важно внимательно проследить всю процедуру их приготовления.

Вы, возможно, заметили, что почти все хозяйки мешают супы и другие блюда по кругу. Многие даже не замечают этого — так происходит само собой. Однако согласно земледельческим суевериям ряда регионов перемешивать еду во время приготовления следует только в том направлении, в каком движется по небу солнце — это придает ей особый вкус и полезные качества. Многие ранние культуры, особенно кельтская, приспосабливали все культовые церемонии к солнечному циклу. Подобные традиции существуют еще с древнейших времен, когда солнце было символом тепла, безопасности и времени охоты. Данная информация стала неотъемлемой частью наследственного кода людей. Особенно показательны в этом смысле традиционные молитвы перед принятием пищи. Таким образом человек выражает благодарность природе за ее дары и просит ее благословения и защиты от болезней. Вот еще два примера, иллюстрирующие тесную связь истории кулинарии с историей человечества.

Основные занятия древних людей — охота и собирательство — определили сущность древнейших заклинаний, религиозных церемоний и даже социальных ролей. Усовершенствования во всех этих областях вели к усложнению способов приготовления пищи. Новые приемы, которые оказывались полезными, методично передавались из поколения в поколение — так появились особые семейные церемонии и обряды, где каждый ингредиент и каждое действие имели символическое значение, будь то скромная трапеза крестьянина или пир при королевском дворе. Этот ритуальный аспект, а также тщательное хранение и передача по наследству фамильных рецептов придают современной кулинарии неиссякаемый магический потенциал.

Во все времена, особенно с приходом новой моды, появляются новые кушанья и забываются старые. Но, к счастью,

некоторые старинные хроники сохранили для нас много древних рецептов. Если какое-то блюдо имеет особое значение и влияет на развитие духовных качеств и на весь стиль жизни человека, это обязательно отражено в рецепте. Исторические знания, заложенные в подобных записях, очень важны. Например, если вашей покровительницей является Афина, вы несомненно порадуете ее, приготовив какое-нибудь греческое блюдо. И это лишь один пример того, как при помощи кулинарии можно развивать магические навыки и к тому же ублажать друзей и домашних вкусной и в полном смысле этого слова волшебной едой. Если вы хотите больше узнать об этом, обратитесь к приложению 2, в котором описаны некоторые детали различных суеверий и гаданий.

В книге собраны преимущественно лечебные магические блюда. По возможности, я включил в рецепты сведения о символическом значении отдельных составляющих. Чтобы получить более детальную информацию по данному аспекту, загляните в приложение 3.

Вы заметите, что некоторые блюда содержат очень необычные ингредиенты. Когда я собирал рецепты для своей книги, мне пришлось готовить и пробовать многие из таких кушаний, чтобы не повторять ошибок предыдущих авторов. Интересным примером могут служить блюда из цветов, богатые витаминами и минеральными веществами. Они откроют перед вами новый мир вкусовых ощущений. Если вам поначалу покажется, что это несъедобно, преодолейте себя, ведь люди употребляют цветы в пищу со времен древних греков. По вкусу они напоминают многие известные травы и овощи и к тому же придают готовому блюду очень красивый вид и приятный аромат. Однако будьте осторожны: у некоторых людей возникает аллергическая реакция на цветы. Также очень важно, чтобы в них не было пестицидов, красящих и других вредных веществ.

В конце каждой главы оставлены чистые страницы для записи рецептов. Используйте эту поваренную книгу так же, как и любую другую: храните все рецепты в одном месте. Таким образом магическая пища постепенно станет для вас привычной, вы сможете разделить ее с семьей и друзьями. Исполненные любви и домашнего уюта традиции сохранятся на радость будущим поколениям.

ЧАСТЬ 1

Помощники магической кулинарии

Часы, проведенные в счастливом ожидании, более приятны, чем достигнутое наслаждение.
Сначала мы вроде бы готовим блюдо по своему вкусу а в конце получается, что оно готовится само.

Оливер Голдсмит



Глава 1

Кулинарное колдовство

Приготовление пищи порождает магию

Просто иметь мысли — то же самое, что собирать цветы; думать — значит сплетать их в гирлянды.

Мадам Сютчайн

Покупая эту книгу, вы, очевидно, надеялись, что ее автор обладает прагматичным, реалистическим взглядом на современную жизнь, но с небольшой оговоркой, поскольку магия является занятием для избранных. Однако эта книга не похожа на те, которые читают по особым случаям — магия давно стала неотъемлемой частью повседневной жизни, особенно всего того, что касается пищи.

Рука об руку с магией идут чувства. Подобная чувствительность впервые открывается у людей, живущих в гармонии с природой. Наши предки понимали, что в творении мира, в них самих содержатся все свидетельства широты Вселенной и их места в нем.

Магическая пища пробуждает в нас особые чувства, которые распространяются на всех, с кем мы соприкасаемся в жизни. Однако научиться готовить такие блюда не так-то просто, приходится искать все новые и новые пути.

Если один человек, занимающийся магической кулинарией, уже овладел искусством смешивать все ингредиенты на глаз или другими метафизическими навыками, то другой, вероятно, еще не умеет этого. Каждый может растеряться,

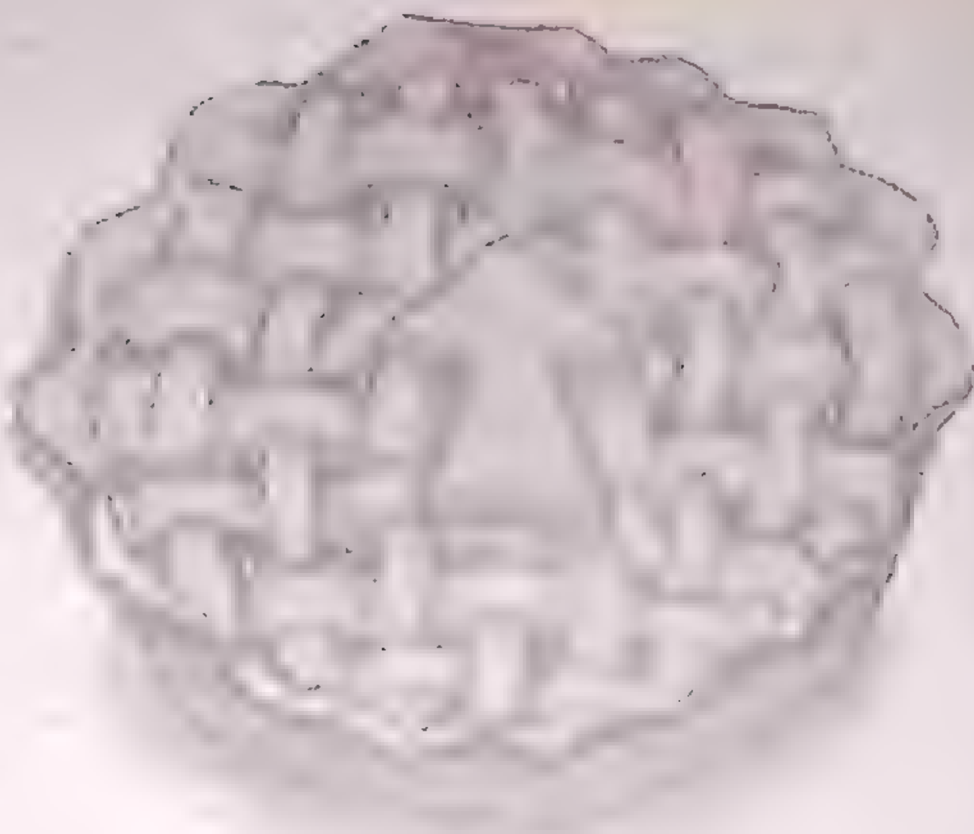
пытаясь найти искомый ингредиент или уникальный символ, подходящий для определенного магического действа.

Цель данной главы — помочь читателю овладеть кулинарным искусством с точки зрения магии. В этой сфере путь каждого человека очень таинствен и интимен, как и у наших предков. Несмотря на то что воплощение духовных идеалов — одна из сложнейших сторон повседневной жизни, вполне естественно позволить этим аспектам бытия развиваться и шириться, чтобы стать источником и нашего физического здоровья.

Приготавливая какое-либо блюдо, вы перемешиваете не просто разные ингредиенты, но некие метафизические компоненты, рассчитывая получить специфический результат. Частью мистической церемонии приготовления пищи становится также время на ее освящение и благословение. Многое определяет и отношение к пище: она становится для нас не только материалом для утоления голода, но и источником развития внутренней духовности.

Поскольку всем нам иногда приходится готовить, почему бы не использовать это время с максимальной пользой? Не раз, стоя у плиты, я спрашивала себя: что у меня есть для данного блюда и выйдет ли из этого что-нибудь удобоваримое? Но очень скоро я поняла: для магических блюд пригодится все. Единственное ограничение — ваше воображение и продукты, которые есть в наличии.

Вы можете не только наполнить обычные продукты магической силой, но также имеете возможность выбирать их с учетом символического значения. Простым примером является приготовление яблочного пирога для ритуала Самхай. В церемониях Хеллоуина яблоки использовались для прорицаний в течение столетий. К тому же этот фрукт давно был символом урожая и обязательно присутствовал на осенних праздниках. Я не рекомендую исключать из приведенного ниже рецепта специи, поскольку магия трав предусматривает наличие в пироге символических ингредиентов: корица приносит чистоту, гвоздика — благосостояние и укрепление родственных связей, имбирь — здоровье, другие специи — избавление от болезней и любовь.



В остальном то, каким получится пирог, зависит только от вашего воображения. Перед тем, как его печь, благословите все продукты. А когда будете выкладывать косичку наверху пирога, произнесите заклинание. Для украшения слепите из теста какой-нибудь магический символ и положите его сверху. Теперь остается поставить пирог в духовку и, когда он станет золотисто-коричневым, нарезать его ломтиками и подать на стол.

К сожалению, самой большой ошибкой является недопонимание и даже преуменьшение роли кулинарной магии. Ничто не может быть дальше от истины. Простота вовсе не означает незначительность и неэффективность, так же как сложные фантастические ритуалы вовсе не свидетельствуют о сильном магическом воздействии. Ни один подход и метод не является лучшим и могущественным сам по себе, все зависит от конкретных людей и обстоятельств. Важнее всего, чтобы вы сами чувствовали силу воздействия вашей магии.

Многие из нас находятся под влиянием современных концепций, гласящих, что для большей эффективности магические действия должны быть сложными и таинственными. В связи с этим уместно вспомнить, что раньше колдунов и волшебников называли знахарями. Наши предки не могли покупать магические продукты или приспособления в магазинах, но их магия не была менее действенной или значимой. И все эти несложные традиционные магические секреты мы можем использовать в наших мистических действиях.

Трудно в двух словах объяснить несведущему человеку, как начать осваивать кулинарную магию, потому что не существует точных правил, инструкций и заклинаний, высеченных в камне, которым непременно нужно следовать. Единственное, что могут предложить вам поваренные книги, — это маленькие секреты и идеи, на основе которых вы сможете создать свои рецепты магических блюд. Как и в любой другой области, система взглядов каждого человека, его магическое воздействие так же уникальны, как и его индивидуальность. И подходы разных людей к каждому этапу приготовления пищи будут отражать это многообразие.

Когда-то люди полагали, что приготовление пищи — чисто женский удел. Но это вовсе не является аксиомой. Если в патриархальных обществах и считалось, что работа на кухне — «женское дело», то почему современные мужчины не могут получать от нее удовольствие? Некоторые лучшие в мире повара — мужчины, и их по праву можно назвать прирожденными кулинарами, как и многих женщин.

Многие античные божества управляли огнем, например бог огня в римской мифологии кузнец Вулкан. С другой стороны, очаг или печь всегда были источником огня, тепла и уюта в доме. Поэтому магическая кулинария более ассоциируется с мужественностью, а также с изобретательностью и является для мужчин прекрасной возможностью расслабиться и заняться творчеством. В данном случае у них (как и у женщин) есть возможность почувствовать себя настоящим домашним божеством.

ВОЛШЕБНАЯ КУХНЯ

Основой настоящей святости является любовь,
ее оболочкой — гуманность, а воплощением —
все хорошее, что есть в людях.

Натаниел Эммонс



Не так давно, еще в начале XX века, кухня была не просто помещением, где готовили пищу, но и детской (поскольку это была самая теплая комната в доме), классной (для детей, которые не могли ходить в школу и выполняли работу по хозяйству), а также местом, где хранились и передавались семейные традиции.

При строительстве нового жилища во все времена прежде всего определялось и обустраивалось место очага. В сельскохозяйственных местностях огонь в домах поддерживался постоянно, поскольку считалось, что если он угаснет, то с ним вскоре уйдет и любовь. Другими словами, очаг был сердцем каждого дома.

Очень отрадно видеть, как наши современники медленно, но уверенно возрождают древние обычаи. У немногих из нас в домах есть настоящие печи, которые топятся дровами, но это не значит, что ощущение святости кухни потеряно. Кухня по-прежнему остается теплым уютным помещением, где можно не только заниматься простыми земными делами, но и совершать таинственные действа.

Прежде чем войти в кухню, прочувствуйте святость этого места. Не рекомендуется готовить пищу, если вы устали,

больны, раздражены или просто не в настроении. Даже самые спокойные и уравновешенные люди в мире, будучи не в духе, не смогут сдержаться и, скорее всего, наполнят продукты своей негативной энергией. Магическая кулинария не слишком отличается от других ритуальных действий, кроме того, что в конце вы получите съедобный результат. Это значит, что нужно быть особенно осторожным и осмотрительным: вам предстоит создать продукт, одинаково полезный и для души, и для тела.

Перед совершением магических кулинарных обрядов чисто вымойте кухню. Если в поле вашего зрения находятся остатки пищи, пакеты с едой, уберите их, чтобы они не отвлекали внимания. Накройте столы или полки чистыми полотенцами, поставьте несколько свечек, свежие букеты, воскурите благовония и откройте окно, если на улице не очень холодно. Освежите все внутреннее пространство, чтобы вы могли сфокусироваться на своих магических действиях.

Дополнительно можете благословить помещение и обратиться к вашему домашнему божеству (см. приложение 1). И самое главное: всегда помните, что ритуальное приготовление пищи должно приносить удовольствие и расслабление. Поэтому, чтобы добиться наилучшего результата, выбирайте такой день недели, когда несколько лишних минут, проведенных на кухне, не слишком помешают вашему расписанию.

ВЫБЕРИТЕ СЕБЕ ПРАЗДНИК

Когда уходят старые обычаи и правила,
а новые еще не утвердились,
мы теряем компас, направляющий нас.

Эдмунд Бьорке

Однажды я прочитала очень интересную книгу «Праздник — каждый день». Автор исследовал многие культуры мира и составил очень необычный календарь, в котором каждый день был каким-либо праздником.

Я думаю, что нам есть чему поучиться у этого писателя. Давайте посмотрим на календарь и предположим на минутку, что сегодня — День президента. Это очень удачный момент, чтобы своими магическими действиями посодействовать нашим лидерам. В честь такого случая можно испечь кукурузный хлеб. В Соединенных Штатах Америки кукуруза всегда была символом проницательности и справедливого правления, которые, несомненно, являются необходимыми качествами любого правителя. Когда печется хлеб, он поднимается и распространяет волшебный аромат. За ужином можете разделить хлеб с членами вашей семьи и совместно произнести молитву за мировых лидеров.

А как насчет местных традиций? Изучив историю края, вы узнаете о многих местных древних праздниках. Хорошая хозяйка превратит такой небольшой праздник в настоящее событие для всей семьи — она может провести экскурсию по родным местам, связанную с этим днем, и закончить его традиционными блюдами. Другими событиями такого рода являются сельскохозяйственные праздники, ярмарки, фестивали искусств и ремесел и т.д. В любом случае есть множество поводов приготовить праздничные волшебные блюда. Так небольшими усилиями вы постоянно будете поддерживать в своем доме и вокруг него особую ауру магической энергии.

Множество продуктов принесли людям славу и богатство и стали для определенной территории символом, что послужило поводом для особого торжества. Ниже перечислены некоторые такие праздники, а более подробная информация содержится в приложении 4.

- **Праздник завтрака святого Шарлеманя** (Франция), начало января. Легенда гласит, что дочь святого Шарлеманя обманом заключила своего суженого в тюрьму. Но вместо того чтобы впасть в гнев, на следующий день он попросил принести ему завтрак в постель и начал готовиться к свадьбе. Эта история дает историческое обоснование нашей любви к завтракам в постели.
- **День разбрасывания бобов** (Япония), обычно 3 или 4 февраля. Этот праздник посвящен прощанию с неудачами и приветствию нового счастливого будущего. Попробуйте

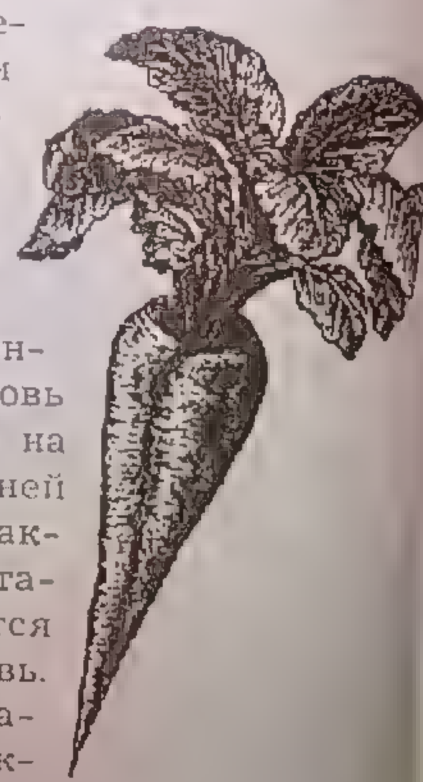
сделать фасолевый салат и посадите хотя бы один боб или фасолину около вашего дома, чтобы удача сопутствовала вам весь год.

❧ **Тибетская масленица**: середина февраля. Из сливочного масла вырезаются фигурки различных буддистских божеств и раздаются людям на следующий день после традиционной молитвы, чтобы принести в их дома богатство и процветание. Интересно отметить, что на Тибете очень популярны масляные лампы. В современных условиях можно приготовить масляный пирог и украсить его зеленой посыпкой — это обязательно принесет вам удачу в денежных делах.

❧ **Праздник кленового сиропа** (Вермонт): проходит в апреле. Обычно он ассоциируется с кленовым сиропом, конфетами и другими сладостями. По-моему, этот праздник олицетворяет все самое сладкое и приятное в нашей жизни.

❧ **Фестиваль лобстеров** (Новая Шотландия): конец июля. Отмечает окончание сезона рыбной ловли. Это практически то же самое, что Праздник урожая, только в данном случае подаются разнообразные блюда из рыбы в благодарность богам и богиням моря.

❧ **Разделение сыра** (Швейцария): отмечается в сентябре. В этот день крестьяне, которые в течение года хранили и выдерживали сыр в общественных сараях, пробуют и делят его, вознося молитву своим богам. Этот праздник — удобный случай поделиться со страждущими.



❧ **Морковное воскресенье** (Шотландия): отмечается в сентябре. Морковь собирают, связывают в пучки и на ночь относят в церковь, где над ней произносятся особые молитвы и заклинания. Шотландцы верят, что такие обряды защищают дом. Считается удачей найти раздвоенную морковь. На следующий день морковь возвращают людям, и ее можно есть. Мож-

но отмечать этот праздник и сегодня, например, приготовить разнообразные морковные блюда: глазированную морковь, морковный пирог, морковные кексы и т.п. Для более сильного магического эффекта можно использовать символы — обереги и амулеты, ассоциируемые у шотландцев с морковью, а также рассказать или спеть старые баллады.

Вы можете сами придумать праздник пищи, популярной в вашей местности. Например, мы часто едим говядину на ребрышках и куриные крылышки. На основании этого можно придумать забавный праздник «Торжество ребрышек и крылышек». Говядина всегда была символом достатка и процветания, а крылья — символом свободы. Поэтому можно сконцентрировать весь праздник на пожелании финансового благополучия и удачи.



Кроме того, в нашей жизни есть множество важных и значительных моментов: дни рождения, юбилеи, окончание учебных заведений, приобретение домашнего животного, встреча старых друзей, поступление на новую работу и т.д. Почему бы не сделать такое событие красочным и запоминающимся, приготовив для этого особую, символическую пищу? Другими словами, сами создайте себе праздник!

Выберите день, который вы посвятите своему божеству. Чтобы постоянно чувствовать себя в контакте с ним, почаще готовьте в его честь магические блюда.

На Западе не принято посвящать божествам особых дней, а на Востоке такая традиция существует уже тысячелетия. Например, в Китае отмечают Праздник кухонного божества, во время которого гостям предлагают сладости и устраивают торжество в честь хранителя дома.

Если вы захотите организовать подобный праздник, разузнайте о всех его символах и атрибутах. Из какой страны он происходит? Какие растения и животные с ним ассоциируются? Здесь вам поможет информация, содержащаяся в приложении 4. Сопоставив эти сведения и ваши собственные изыскания, вы сможете устроить поистине волшебный праздник.

ВЫБОР БЛЮД

Хороший обед ублажает сердце и оттачивает разум.

Джон Доран

Вы уже выбрали день и повод для торжества? Теперь надо решить, что подать к столу. Независимо от того, какие блюда вы соберетесь готовить, примените свои магические знания и умения, чтобы сделать их красивыми и полезными. Если в доме чувствуются напряжение и дискомфорт, сварите для восстановления гармонии овощной суп-пюре. Такие мероприятия можно приурочить к одному из ваших выходных или традиционных праздников, тогда ваши усилия наверняка не пропадут даром и этот день станет особенно ярким и запоминающимся. Меню для подобного праздника

может включать не только символические блюда, но и любимые кушанья ваших друзей и домашних, а также повседневную пищу.

У каждого времени года или праздника есть особые, присущие ему блюда и ароматы. Помните об этом, подбирая кушанья для вашего торжества. Подобно яблочному пирогу на Празднике урожая, любое блюдо может стать либо основным, либо просто частью общей трапезы.

Другим важным аспектом планирования праздничного меню является астрология. Еще древние вавилоняне твердо верили во всеобъемлющее влияние фаз луны на любые события жизни человека. Они разработали сложную систему замера лунного цикла, его негативных периодов и времени наиболее благоприятствования. Эти открытия определили направления исследования в данной области на будущие тысячелетия. В качестве довольно общего справочника по этому вопросу используйте приложение, где собраны различные астрологические ассоциации из оккультных и магических книг. Астрологические гороскопы на каждый день и час, влияние фаз луны и другую подобную информацию можно почерпнуть из ежегодных магических альманахов и астрологических календарей.

Лучше всего готовить магическую пищу в период прибывающей луны, когда повышается творческая и ментальная активность. Можно дополнить привычные сезонные блюда символическими продуктами и кушаньями, подходящими к вашему торжеству по астрологическим характеристикам дня и часа, а также фазам луны и солнца.

Современное разнообразие продуктов облегчит вашу задачу. Чем больше выбор, тем легче приготовить что-нибудь вкусное, простое и в то же время приличествующее моменту. Просмотрите ваши любимые рецепты и подберите необходимые продукты. А если вас что-то не устроит, немного измените меню и приготовьте несколько новых блюд, символизирующих выбранный вами праздник.

Нет необходимости в том, чтобы все блюда строго соответствовали данному случаю. Гораздо более эффективно подать на стол лишь одно магическое блюдо, чем загромождать стол немыслимым количеством такой еды. К тому же вы



не устанете. В зависимости от обстоятельств кулинарное колдовство может быть и простым и сложным. Если у вас в запасе достаточно времени и вы хотите поразить своих гостей, великолепно! Но если ваш день расписан по минутам, ограничьтесь одним изысканным магическим блюдом — гарниром либо закуской — и вложите в него все свои магические знания и умения.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Каждое проявление материи является частичкой Вселенной, так же как и один листочек — часть всего мира.

Джон Лаватер

Отдельные продукты являются основными составляющими магической кулинарии. Вы смешиваете ингредиенты и то же самое происходит с заложенной в них сакральной энергией, плюс духовная энергия, которую вы привносите, чтобы добиться желаемого результата. Но даже хорошо разбираясь в старинных традициях, съедобных и лечебных травах, вы вряд ли так же осведомлены о значении ингредиентов, содержащихся в рецепте.

Ваш жизненный опыт подскажет вам дополнительное значение продуктов. Такая символическая интерпретация ингредиентов исходит из «ритуала» вашей жизни. Поэтому, глядя на список ингредиентов, подумайте, что значат эти продукты именно для вас, и используйте их соответственно.

Сначала просмотрите приложение 3 — там вы найдете список продуктов и их символические магические значения. Информацию о праздничной трапезе можно почерпнуть и из книг по астрологии. Другим интересным источником для

хозяек могут послужить многочисленные мифы и легенды мира, в которых упоминаются особые блюда. Но самым лучшим руководством для кулинара станет, конечно же, его интуиция. Даже если двадцать самых авторитетных источников указывают на определенное значение конкретных продуктов и их использование строго по назначению, а ваш внутренний голос подсказывает совершенно другое и это чувство довольно сильное, то следуйте именно ему.

Определив все необходимые ингредиенты для магического блюда, благословите их. Некоторые люди произносят для этого краткую молитву, другие возлагают продукты на алтарь домашнего божества. Можно просто наполнить ингредиенты сакральной энергией, представив их окутанными определенным цветом (например, красный цвет символизирует любовь). Вы можете избрать любой из этих способов или изобрести собственный в зависимости от того, какой из них более созвучен вашей душе.

ВАРИАЦИИ И ДОБАВКИ

Что бы то ни было, оно будет пресным и неинтересным, если его не приправить разнообразием.

Френсис Бэкон

Самый важный элемент кухонного колдовства — творческое чутье. Уровень мастерства часто зависит от этого внутреннего чувства, во многих из нас заложенного, но не реализованного. Для его раскрытия необходимы практика, успехи и ошибки. Позволяя себе немного поэкспериментировать, в дальнейшем каждый из нас сможет с уверенностью готовить самые сложные и оригинальные блюда.

Я очень люблю экспериментировать с рецептами. Но какими бы простыми они вам ни казались, в первое время лучше строго следовать указаниям и рецептуре. Таким образом вы приобретете опыт и овладеете кулинарными приемами.

Некоторые травы и другие специи можно без опасений добавлять в любое блюдо — они не изменят его вкуса. Если

в тесто положить щепотку корицы, имбирь, лимонную или апельсиновую цедру, то их привкус в конечном продукте будет едва уловимым. В супы, тушеные овощи и мясо можно добавить немного орегано (душицы — *Ред.*), базилика, тмина и эстрагона — эти травы почти не меняют вкус блюда, но придают ему «изюминку». Не так важно, насколько вы измените рецепт — главное, чтобы кушанье получилось съедобным и соответствовало вашей магической цели.

В качестве иллюстрации приведу такой пример: если в рецепте содержатся специи, символизирующие любовь, а вы хотите, чтобы блюдо олицетворяло здоровье, замените их на корицу и имбирь — символы чистоты и исцеления. Вот еще два примера:

- Вы готовите соус, в рецепт которого включено вино, но сакральное назначение блюда требует, чтобы алкоголь в него не входил. Замените вино яблочным соком или сидром. Для магических целей вообще гораздо мудрее использовать яблоки, а не вино.
- В тесто для кондитерских изделий часто добавляют пахту, но она символизирует природу и материю, а десерты предназначены для пробуждения духовных сил. Поэтому пахту лучше заменить таким же количеством йогурта — он полезен для здоровья и усиливает энергию.

Более подробную информацию о замене ингредиентов вы найдете в приложении 7.

Очень хорошей добавкой к любому блюду могут стать ароматизированные настои, поскольку их основой является вода и они не изменяют ни вкусовых, ни магических качеств приготовляемого блюда. Залейте 13 г зелени 26 мл спирта и добавьте 13 мл воды. Раствор следует настаивать в течение двух недель, ежедневно встряхивая. Чтобы наполнить настой магической силой, готовьте его на закате или в полнолуние.

Если вы варите спагетти любви, добавьте в воду настой базилика, приготовленный в период растущей луны, чтобы так же росла и ширилась ваша любовь. Если же вы делали настой на рассвете, солнечный свет придаст страсть остывающим отношениям.

ЭСТЕТИКА СЕРВИРОВКИ СТОЛА

Гены начинают великое творение,
но только труд его завершает.
Джозеф Джуберт

Приготовленные вами блюда должны не только быть вкусными, но и доставлять эстетическое наслаждение. Даже обычный картофель можно нарезать по-разному, а из картофельного пюре нетрудно сформовать различные магические символы. Пирожки, пирожные и даже мясо могут иметь символическую форму.

В средние века умение красиво приготовить, разложить и подать пищу ценилось очень высоко и было настоящим искусством. Марципан могли раскрасить и слепить из него фигуру любой причудливой формы — миниатюрный королевский замок, силуэт знатного гостя или фантастического животного. Кур и цыплят даже золотили. Королевские повара изысканно украшали конфеты, пирожные, хлеб, пироги и множество других блюд для услады взоров лордов и других гостей.

Кулинары средневековья славились своими кондитерскими изделиями, и поэтому искусство украшения пищи более всего коснулось сладостей, поскольку их обычно подавали в завершение трапезы. С течением времени мастерство повара стало определяться умением настолько изменить внешний вид блюда и так замаскировать продукт, чтобы его невозможно было узнать. Особенно это проявилось в викторианскую эпоху. До нас дошел старинный стишок о «двадцати четырех дроздах, запеченных в пирог»

По-видимому, в таком умении заложен большой магический потенциал. Но если средневековые повара должны были готовить сложные и вычурные кушанья, то вы можете поступать проще. Например, чтобы продемонстрировать свою любовь, вырежьте из имбирного хлеба обнимающихся или держащихся за руки людей. Желая другу удачи и прозорливости, перед запеканием вырежьте на картошке знак доллара. Если вы считаете, что вашему дому нужна магическая

защита, слепите из теста древнюю охранную руну. Возможности для творчества здесь практически бесконечны.

Если какой-либо продукт или блюдо нельзя сформировать в нужный вам символ, можно просто выложить его на тарелке. Очень забавно, например, сложить из клубничек смеющийся рот или сделать из тушеного шпината направленную вверх стрелу (символ завоевания). Другими словами, выдумывайте и экспериментируйте, чтобы пища служила не только для утоления голода, но и помогала в жизни! В приложении 6 вы найдете небольшой список символов, который можно использовать в приготовлении блюд и сервировке стола.

Перед подачей блюд на праздничный стол не забудьте о последнем штрихе. Японцы придают очень большое значение не только приготовлению, но и сервировке блюд, тому, как они будут выглядеть на столе. Используйте любую возможность для создания красоты — добавьте к блюду веточку петрушки, резной лист красного салата или подмешайте к нему яркие лепестки роз. На кушанье должно быть приятно смотреть — оно должно притягивать, манить, околдовывать.



Глава 2

Магическая кладовая

Любое красиво украшенное простое блюдо
становится праздничным и торжественным.

Филипп Мессинджер

Атмосфера праздника играет очень важную роль — она может или помочь вам, или разрушить все ваши усилия по организации торжества. Например, вряд ли вы подадите любимому торт в форме сердца и бокал ароматного шампанского при флюоресцентном освещении и быстрой ритмичной музыке, от которой закладывает уши. В романтической интимной атмосфере даже телефонный звонок может сильно навредить. Поэтому подумайте об обстановке праздника заранее

Прежде всего перенесите все встречи и важные разговоры и попросите друзей не звонить вам в определенное время. Поразмышляйте и об украшении комнаты. Необходимо как следует убрать ее, чтобы беспорядок вас не беспокоил. В комнате должно быть достаточно тепло. Хорошо вписываются в интерьер свежие цветы, особенно если вы не забыли о магическом языке цветов. Чтобы создать интимную атмосферу, зажгите свечи, расставьте изящные корзиночки с пряностями и оформите стол, на котором будете ужинать.

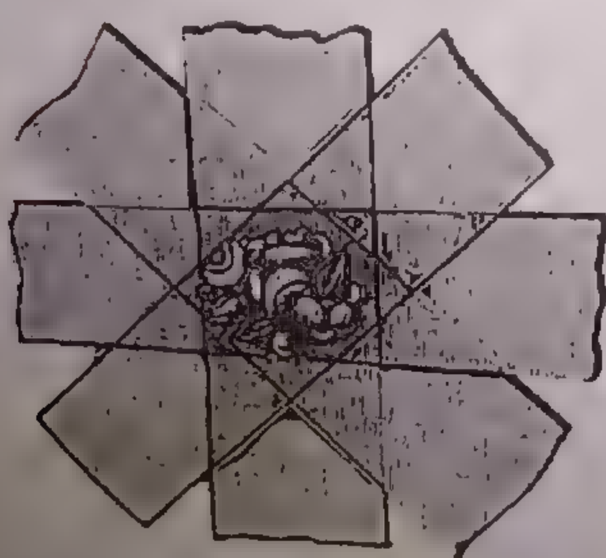
Если у вас собирается компания друзей, лучше усадить их за круглый стол, чтобы людям не приходилось упираться взглядом только в сидящего напротив. Для такого случая необходимы соответствующая посуда и приборы. Лучше всего приготовить блюда, которые можно разделить между всеми гостями. Начав накрывать стол, позаботьтесь о том, чтобы сидящим за ним было удобно — оставьте каждому достаточно

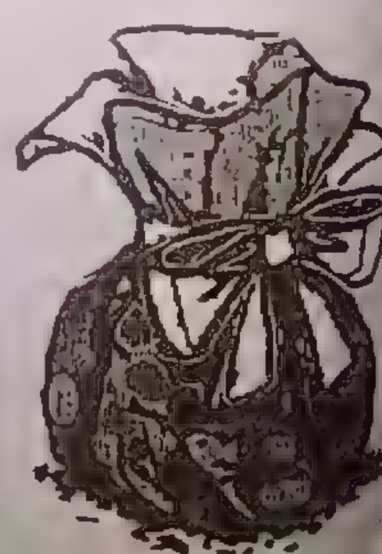
пространства. Уют и комфорт поднимут гостям настроение, и тогда праздник наверняка получится волшебным и запоминающимся.

Особую атмосферу создают традиционные праздничные блюда и подарки. Еще лучше, если подарки тоже можно съесть. Например, на Святки неплохо испечь имбирное печенье, которое символизирует радость и защиту, а на свадьбу приготовить корзиночку с засахаренными орехами — символ изобилия и процветания. После тяжелой острой пищи подайте освежающие мятные «монетки», которые только усилят удовольствие от мясных блюд. Это самые простые примеры того, как традиционным кушаньям можно придать особый магический смысл.

Чтобы красиво оформить подарок, положите крест-накрест четыре полоски газовой материи, как показано на рисунке. На середину положите конфеты, печенье и другие сладости. Концы соберите вместе и свяжите красивой ленточкой. Если мешочек выглядит не очень полным, добавьте немного «начинки». Приготовьте побольше таких подарков, чтобы гости могли унести их с собой.

Многие люди любят хранить подарки как напоминание о празднике, поэтому приготовленный вами сувенир будет еще долго радовать ваших гостей.





ВАЖНЫЕ МАГИЧЕСКИЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Понимание красоты является неотъемлемой частью того, кто ее созерцает.

Кристиан Бови

Существует множество способов украсить блюдо и наполнить его особым магическим смыслом (большая часть детальных рекомендаций дается в приложении 6). В этой главе я предлагаю вам лишь несколько идей — они вам пригодятся, когда вы будете знакомиться с приведенными ниже рецептами.

Цвета

Блюда можно скомпоновать в красивую композицию по их цветовой гамме. Ужин чаще всего состоит больше чем из одного блюда, поэтому, подобрав кушанья по цветам, можно добиться определенного магического эффекта. Например, красные помидоры с зеленым салатом символизируют выносливость, голубоватая вода и белый рассыпчатый картофель с чесноком — здоровье и защищенность, оранжевая морковь и красный перец — интуицию и всевозможные идеи и фантазии.

Цифры

В рецептах ингредиенты всегда отмеряются — ложками, стаканами, граммами. Количество имеет немаловажное значение, более того — в нем заложен магический смысл. Символику цифр можно использовать и при подаче блюда на стол — положить на тарелку определенное количество ложек гарнира, веточек зелени, ломтиков мяса и т.д. Например, чтобы ощутить близость уехавшего далеко друга, нужно съесть 21 столовую ложку супа. А перед магическими обрядами съешьте 5 кусочков моркови, чтобы усилить проницательность и интуицию. Таким образом, если блюдо невозможно разделить на части, используйте магию цифр при отмеривании продуктов или сервировке.



Ароматы

Запахи блюд воспринимаются человеком очень индивидуально и могут вызывать самые различные ассоциации. До

сих пор помню, как в детстве я просыпалась от аромата свежеиспеченных булочек, которые пекла моя бабушка, когда приезжала погостить. Поэтому и сейчас от предвкушения вкусного завтрака я просыпаюсь с удовольствием.

На мой взгляд, чем острее и ароматнее магическое блюдо, тем лучше. А тем, кто соблюдает диету, рекомендую варить продукты на пару и использовать только неострые специи.

И хотя запахи воспринимаются достаточно индивидуально, определенный букет специй наполнит вашу столовую незабываемым благоуханием и понравится всем гостям. Отнеситесь к этому достаточно серьезно – аромат блюд создает чарующую атмосферу и объединяет людей. Также неплохо расставить по дому букеты из цветов, листьев и пряной зелени. От малейшего дуновения ветерка волшебный аромат будет разноситься по всем комнатам.

Музыка и песни

Специальные песнопения и магическая музыка помогают сконцентрировать и направить духовную энергию в определенное русло. Есть много песен для особых случаев, например песню «Упавшие зерна вырастут снова» очень хорошо петь, когда выпекается хлеб. Песня как бы «подбадривает» хлеб, чтобы он хорошо поднимался, а заодно усиливает и нашу энергию.



Многие современные мелодии тоже неплохо подходят к подобным ситуациям. Работая на кухне, можете напевать или слушать в записях ваши любимые песни. Сильным магическим действием обладают сакральные мантры.

Если вы стесняетесь петь при других людях, можно просто настукивать мело

дию, а уж если поблизости никого нет, пойте смело — пусть ваше хорошее настроение и музыка наполнят кухню весельем и радостью!

Визуализация

В кухонной магии есть две визуальные категории: символ и свет. В первом случае при приготовлении блюда необходимо постоянно представлять определенный символ и пользоваться кухонными принадлежностями, наделенными особым магическим смыслом [illegible]. Например, [illegible] скалкой [illegible] [illegible] и [illegible] [illegible].

[illegible] цвет [illegible] Некоторые [illegible] как свет в виде прямых, ярких лучей исходит от них самих.

Знахари и кулинария

[illegible] традиции [illegible] [illegible] В [illegible] [illegible] магии. Например [illegible] яблоки, так как [illegible] [illegible] современной медицины [illegible] [illegible] для организма. С магической точки зрения употребление свежих яблок концентрирует позитивную энергию, сушеные яблоки поддерживают хорошее самочувствие, а сердцевина придает уверенность в себе. Вот еще несколько примеров.

- По английской традиции, поговорка «Пусть горит домашний очаг» символизирует желание позаботиться о семье и друзьях. Сегодня такие слова можно произнести над свечой или даже обычной лампой, освещающей нашу любовь.
- Домашний очаг всегда использовали для гаданий или прорицаний. Раньше хозяйки смотрели, в виде какого символа располагаются сгоревшие угли, и интерпретировали его. Сегодня для этого можно использовать угли ритуального костра.

❧ В некоторых районах Англии еще в начале XX века было принято перед тем, как войти в дом, преподнести маленький подарок домовому. Эта традиция идет еще со времен Древнего Рима, когда люди таким образом пытались оберечь свой дом. Они смазывали порог сырым яйцом, поливали вином и тихо просили домовых о защите.

❧ В Англии верили в существование хобов — маленьких домовых, охранявших домашний очаг и кухню. Чтобы хобы постоянно находились в доме, хозяйки ставили на камин блюдце со сладким молоком и клали кусочек хлеба.

❧ Считалось невежливым толкаться и суетиться у плиты — это могло не понравиться домовому, помешать ему. Поэтому надо было обязательно попросить у домового разрешения похозяйничать на кухне, чтобы не испортить с ним отношения.

❧ Считалось плохой приметой покупать веник в мае, это могло «размести всю семью». По традиции, в Англии продавцы веников в мае отдыхали. До сих пор веник считается символом чистоты, порядка и изобилия.

❧ Хлеб всегда почитали как символ мира и достатка. Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте остатки хлеба, иначе удача покинет вас. Лучше отдайте крошки птицам или сделайте из них панировочные сухари.

Вспомните ваши семейные приметы! Возможно, вы всю жизнь следовали им, даже не задумываясь об этом. Храните и передавайте такие семейные традиции, это упрочит их силу и действенность.



МОЛИТВА ПЕРЕД ЕДОЙ

Мысли похожи на молитву.
Что бы ни делало тело, душа всегда стоит на коленях.

Виктор Гюго

Словарь интерпретирует слово «молитва» как «обращение или просьба к богу». Поэтому медитацию и вызывание духов тоже можно назвать своеобразной молитвой. Молитва во время приготовления пищи или перед едой является неотъемлемой частью кухонной магии и колдовства.

Такие формы обращения к богам имеют несомненное право на существование в современном обществе, несмотря на то что слова кажутся нам забавными, а божество, к которому мы взываем, нелепым. Мы настолько заняты и суетливы, что совсем забыли о благодарности, а в такие минуты останавливаем свой бег, благодарим Создателя за его дары и наполняем пищу особым магическим смыслом.

С точки зрения метафизики мы усваиваем только то, что необходимо нашему телу и разуму, а остальное отбрасываем. Конечно, это не значит, что, благословив пищу, мы можем есть все сладости, которые попадутся под руку. Иначе говоря, молитва превращает процесс наполнения желудка и утоления голода в акт поклонения богам и благодарности им.

Я всегда храню в памяти бесценные слова моего восьмилетнего сына. «Господи, спасибо тебе за эту пищу, потому что она мне очень нравится». В приготовлении магической трапезы нет ничего более важного, чем этот последний штрих — слова благодарности сынов божьих своему Создателю.

СВЕДИТЕ ВСЕ ВОЕДИНО

Жизнь не так уж коротка,
в ней всегда найдется место смелости и отваге.

Ралф Уолдо Эмерсон

Женщины викторианской эпохи знали, что настоящей проверкой дому и гостеприимству хозяев является приход

гостей. С момента, когда гости войдут в дом, и до того, как покинут его, все должно радовать их: приятные разговоры, изящно сервированный стол, вкусные закуски, роскошные блюда, мелодичная музыка, уют и комфорт.

На протяжении всей истории человечества люди гордились своим гостеприимством. Например, в Аравии у бедуинов существовал такой обычай: гость мог пользоваться защитой и гостеприимством хозяина в течение трех дней. При этом гость, входя в дом, преподносил хозяину узелок с солью в залог того, что его компания будет безопасной и приятной.

В средневековой Германии, если в дом приходил путешественник, особенно более высокого общественного положения, хозяин должен был накормить его и обеспечить защиту. Если в семье не было подходящей еды или надежных стражников, то хозяину следовало позаботиться об этом, что было не так-то легко, особенно в части безопасности на средневековых дорогах. Поэтому хозяева нередко всячески демонстрировали гостю, что они рады его видеть, но старались уклониться от оказания подобных услуг.

Сейчас у нас тоже не всегда есть возможности и средства принять гостей так, как хотелось бы, но это вовсе не означает, что мы должны нарушать законы гостеприимства. Кухонная магия поможет нам создать особую праздничную атмосферу, не менее волнующую, чем если бы мы подали на стол дорогие, изысканные яства.

Многие современные хозяйки придерживаются девиза: «чем проще, тем лучше». Поэтому не расстраивайтесь, если вы сомневаетесь в своих кулинарных и колдовских способностях. Главное — будьте самой собой и смело кладите в кушанья различные магические ингредиенты, включая полуфабрикаты и растворимые продукты, — у вас обязательно получится волшебное блюдо. Самое главное, что даже в самые обыкновенные макароны с сыром вы вложили любовь

ЧАСТЬ II

Процесс колдовства

Обеденный стол, вокруг которого сидят голодные гости,
с детским нетерпением взирающие на блюда,
из простого обеденного стола превращается в алтарь.

Симеон Странски



Закуски-амулеты и холодные блюда

Все, кто желает обрести радость и достичь совершенства, должны пройти все его стадии.
Ощущение счастья рождается во вторую очередь.

Мадам Сютчайн

Изначальное назначение закусок и холодных блюд — возбудить аппетит. Но сейчас закуски представляют собой нечто большее. Они, как и раньше, подаются перед основными блюдами, но могут использоваться и самостоятельно. На сакральном уровне закуски подготавливают дух к принятию последующей магической темы.

Хлебные палочки для постоянства

По 1/3 стакана тертого сыра пармезан и романо,
1/4 стакана сухого базилика,
1 упаковка замороженного дрожжевого теста (предварительно разморозить согласно инструкции на упаковке),
1 взбитое яйцо.

Нагрейте духовку до 200°С. Смешайте в миске оба сорта сыра и базилик. Раскатайте тесто в прямоугольник длиной 36 см, смажьте яйцом и посыпьте половиной сырной массы. Сложите прямоугольник пополам по длине и прижмите его руками. Сверху смажьте яйцом и посыпьте оставшимся сыром.

Разрежьте тесто на полосочки шириной 1,5 см и слегка растяните их за концы. Из полосок слепите сердечки — символ любви или придайте им любую другую форму согласно вашим целям. Положите печенье на слегка смазанный маслом противень и выпекайте в духовке в течение 15—20 минут до золотисто-коричневого цвета.

Выход: примерно 24 штуки

Вариации: в зависимости от магических целей вы можете заменить начинку и изменить форму печенья. Для очищения используйте красный перец, чеснок и укроп, для гармонии и здоровья перед выпечкой смажьте печенье медом.

Магические соответствия: печенье усиливает энергию и вдохновляет любовь.

Праздники: вы можете придать печенью любую форму в зависимости от содержания торжества.

Тосты для канапе

10 кусочков любого хлеба (толщиной 8 мм)

Обжарьте хлеб на среднем жару в тостере или в духовке, предварительно нагрев ее до 200°С; разложите на чистый противень и запекайте, периодически переворачивая, до золотисто-коричневого цвета. Разрежьте хлеб на квадратики. Тосты должны иметь хрустящую корочку.

Выход: примерно 40 кусочков — 10 порций

Канапе

Это обычные тосты с разнообразными наполнителями. Можете выбрать сорт хлеба по своему вкусу, а также приготовить различные начинки. Намазывая тосты начинкой, представьте, что распределяете магическую энергию.

Горячие сырные канапе

Сыр был известен людям еще более 5 тысяч лет назад. В Древней Греции его клали в свадебный пирог. Карри — это специя, используемая для очищения на свадьбах и праздниках, посвященных огню.

100 г сыра бри или любого другого мягкого сыра комнатной температуры,
1/4 стакана сливочного масла комнатной температуры,
1 чайная ложка растительного масла,
1/4 стакана порубленных или порезанных ядрышек миндаля,
порошок карри,
соль и перец,
тосты для канапе (см. предыдущий рецепт).

Вилкой разомните сыр и смешайте его со сливочным и растительным маслом. Добавьте карри, миндаль, соль, перец и взбейте смесь в однородную массу. Намажьте этой начинкой тосты и украсьте цельными ядрышками миндаля.

Выход: примерно 3/4 стакана начинки

Магические соответствия: земля и домашний очаг, стремление к цели, очищение, энергия и любовь.

Праздники и другие поводы: Белтан*, Летнее солнцестояние, День святого Валентина.

Рыбные канапе

Во многих легендах рыбы спасают людей. Рыба также является сакральной пищей богов — Посейдона и Венеры. Она непосредственно соприкасается с зодиакальным знаком Рыб и духами моря — нимфами. Это блюдо (вместе с редисочным или морским соусом и перцем) активизирует творческую энергию, а лимон способствует вдохновению и просветлению.

* Белтан — языческий шотландский праздник костров (1 мая по старому стилю).

1 стакан крабового мяса или любой отваренной и размятой рыбы,
1/2 стакана редисочного или морского соуса,
немного лимонного сока,
щепотка перца,
1 столовая ложка натурального йогурта или салатной заправки,
тосты для канапе (см. с. 40).

В небольшой миске смешайте крабовое мясо, соус, лимонный сок, перец и достаточное количество йогурта, чтобы масса стала однородной и хорошо размазывалась. Намажьте начинку на тосты.

Выход: 1 стакан начинки

Магические соответствия: изобилие, руководство, выносливость, осведомленность, элементы огня и воды, защищенность.

Праздники: Новый год, Самхай — когда солнце находится в знаке Рыб, Сретение.

Оливковые канапе

В магических ритуалах для тела и волос часто использовалось оливковое масло как главное составляющее ароматизированных масел. А в библейской легенде про Ноя прямо сказано, что оливковое дерево считалось символом надежды. В этом блюде зеленый цвет оливок символизирует рост, треугольный символ сверху — завершенность.

225 г размягченного плавленого сыра,
1 столовая ложка густых сливок,
1 чайная ложка измельченного репчатого лука,
1 банка (225 г) оливок, обсушенных и измельченных,
щепотка перца,
тосты для канапе (см. с. 40).

В небольшой миске смешайте вилкой плавленый сыр и сливки до однородной консистенции. Добавьте лук, оливки и перец. Все хорошо перемешайте и намажьте на тосты. Сверху из мелких кусочков оливок выложите треугольник.

Выход: 40 штук

Вариации: чтобы исправить настроение, замените оливки маслинами. Возьмите очень большие маслины, доверху наполните их фаршем, пока он не начнет выпирать, символизируя выход негативной энергии. Затем измельчите их и намажьте на тосты.

Магические соответствия: здоровье, мир, стремление к духовным целям, элемент воздуха, защита.

Праздники и другие поводы: день рождения, Весеннее равноденствие; инициация*.

Канапе со шпинатом

Раньше шпинат обычно выращивали женщины, живущие возле дома феодала. А теперь каждый может посадить его на приусадебном огороде.

115 г любого сырного паштета,
1 стакан сметаны,
1 столовая ложка майонеза,
1/2 упаковки овощной смеси для супа,
1 чайная ложка лукового порошка,
2/3 стакана тушеного, отжатого и порубленного шпината,
тосты для канапе (см. с. 40).

Положите сырный паштет, сметану и майонез в небольшую миску и вымешайте ручным миксером на средней скорости. Добавьте шпинат, луковый порошок и овощи. Все хорошо перемешайте до однородного состояния. Поставьте массу в холодильник на 2 часа. Начинку можно подавать как горячей, так и холодной. Намажьте массу на тосты Это блюдо подают и как овощную икру.

Выход: 2 1/2 стакана начинки

Вариации: смесь приобретет новый изысканный вкус, если вместо шпината вы положите сырую или тушеную брокколи.

Магические соответствия: уверенность, сила, правильный выбор из множества вариантов.

Праздники и другие поводы: День Земли, День объединения наций; ритуал прощения.

---

* Инициация — посвящение.

Канапе с огурцом

В далеком XIX веке любой путешественник в Англии видел у дорог торговцев, продающих огурцы. Этот овощ был любим и знатью Скандинавии, огурцы там подавали солеными или маринованными.

По 1 стакану натурального йогурта и сметаны,
1/2 упаковки измельченной зелени для заправки,
1/2 чайной ложки сухого измельченного укропа,
1/2 очищенного и мелко порезанного огурца среднего размера,
тосты для канапе (см. с. 40).

Смешайте в небольшой миске йогурт и сметану, добавьте зелень, укроп и огурец. Поставьте массу в холодильник на 2 часа. Намажьте этой начинкой тосты и посыпьте сверху сухим базиликом. Подавайте канапе холодными.

Выход: начинка для 12 кусков хлеба (48 канапе)

Вариации: вместо огурца можно использовать пророщенную фасоль и побеги молодой зелени как украшение. Это блюдо концентрирует ваше внимание на здоровье и духовной стороне натуры.

Магические соответствия: преодоление искушения, защищенность.

Праздники: Королевский день ячменя, День цветущей яблони.

Закуска из крабов и бекона

В некоторых азиатских странах считают, что в крабов переселяются души утонувших людей. Во многих частях света крабы служили пищей, а в Японии крабовые панцири вешали над дверью как амулет.

350 г измельченного крабового мяса,
1/3 стакана хлебных крошек,
1/4 чайной ложки измельченного чеснока,
1 столовая ложка свежего зеленого лука или 1 чайная ложка сухого,
2 столовые ложки белого вина,
1 чайная ложка горчицы,
10 ломтиков сырого бекона, разрезанных на 3 части каждый.

Смешайте в небольшой миске крабовое мясо, хлебные крошки, чеснок и лук. В отдельной мисочке смешайте вино и горчицу. Вылейте заправку в крабовую смесь и мешайте, пока масса не станет однородной и немного липкой. Если масса получится слишком сухой, добавьте еще немного вина. Поставьте миску в холодильник на 1 час.

Когда фарш охладится, разогрейте рашпер. Слепите из фарша шарики диаметром примерно 3 см. Оберните каждый шарик кусочком бекона и закрепите его зубочисткой. Разложите рулетики на противень, чтобы они не касались друг друга, и поставьте на рашпер на расстоянии не менее 12 см от нагревательного элемента. Обжаривайте примерно 15 минут, периодически переворачивая до тех пор, пока бекон не станет немного хрустящим, а крабовый фарш достаточно не прогреется.

Выход: 30 штук

Магические соответствия: защита от негативной энергии, здоровье, просветление внутреннего сакрального видения, реинкарнация, морская магия.

Праздники: Фестиваль света, День памяти, День старых танцев, Самхай, Фестиваль Ахеса.

Яичные рулеты (Китай, Япония)

В древних кулинарных книгах мы находим множество свидетельств употребления бобовых ростков. В Китае выведено более 150 сортов бобовых культур, из которых приготавливают вкусные блюда, повышающие активность.

2 столовые ложки растительного масла,
3 стакана мелко порубленной курицы, говядины или рыбы,
3 измельченных зубчика чеснока,
225 г ростков фасоли,
1 стакан измельченных каштанов,
по 1/2 стакана мелко порезанного зеленого и измельченного репчатого лука,
1/4 чайной ложки имбирного порошка,
1 упаковка оберток для рулета,
1 взбитое яйцо,
растительное масло для жарки.

Разогрейте в сковороде растительное масло и обжарьте на нем курицу и чеснок. Жарьте до тех пор, пока куриное мясо не станет белым. Добавьте ростки фасоли, каштаны, репчатый и зеленый лук и имбирь. Все хорошо перемешайте и жарьте примерно 2 минуты, пока ростки не станут мягкими. Снимите сковороду с огня и удалите лишнюю жидкость.

Разложите на столе одну обертку, а другие накройте влажной тканью, чтобы предотвратить высыхание. Распределите на обертке примерно 1/2 стакана массы. Аккуратно приподнимите концы обертки и положите их поверх начинки, кончиками в центр. Сверху помажьте яйцом и скатайте рулетом. Повторяйте эту операцию с остальными обертками, пока не израсходуете всю начинку.

Налейте в сковороду растительное масло на глубину 6 см и разогрейте его до 175°С. Обжаривайте в масле по 3—4 рулетика, перевернув их 2—3 раза, примерно 3 минуты. Подавайте рулетики с горчицей, темным, кисло-сладким или соевым соусом.

Выход: 12—14 рулетиков

Вариации: перед тем как готовить рулетики, в течение нескольких часов промаринуйте мясо. Для маринада смешайте 1/2 стакана соевого соуса со щепоткой имбиря и чесночного порошка. Для большей остроты добавьте 1/2 стакана винного уксуса. Помните, что мариновать рыбу и мясо нужно только в холодильнике.

Магические соответствия: жизнь, энергия, мистическое сознание, сохранность.

Праздники: День рождения Конфуция, Рождение луны, Русские ярмарки.



Фруктовая чаша изобилия

Многие философы прошлого считали, что мед помогает практически во всех случаях жизни. А фрукты во всех цивилизациях считались даром богов и были важнейшим атрибутом всех местных праздников. Густая заправка из йогурта способствует гармоничному смешению энергий этих двух составляющих. Я люблю подавать фрукты в качестве закуски, потому что это легкая, освежающая, обогащенная энергией пища. Но вы можете положить в это блюдо не все перечисленные фрукты или, наоборот, добавить новые

2 спелых тонко порезанных банана,
по 1 банке (225 г) ломтиков ананасов и консервированных мандаринов,
очищенные и порезанные ломтиками киви, груши, яблоки (по 2 штуки),
2 стакана порезанной клубники,
1 стакан черники,
2 апельсина, разделенных на дольки,
3 стакана шариков из дыни любого сорта,
2 стакана винограда,
1/4 стакана кокосовой стружки,
500 г ванильного йогурта,
3 столовые ложки темного жидкого меда.

Смешайте в большой салатнице все фрукты с йогуртом и медом. Чтобы вкус блюда настоялся, поставьте его на ночь в холодильник.

Выход: 16 порций

Секрет: из некоторых фруктов, например яблок, можно вырезать различные магические символы.

Магические соответствия: духовность, общение, дружба, здоровье, приятные встречи и счастливые случаи.

Праздники: Весеннее равноденствие, Неделя Алоха, Первый понедельник года.

Жареные макароны

Макароны и рис являются основной пищей во многих семьях, особенно на Востоке, где мясо едят крайне редко и обычно в блюда его кладут только для того, чтобы оттенить вкус.

450 г вермишели,
2 стакана оливкового масла,
1 измельченный зубчик чеснока,
2 измельченные зеленые луковицы,
375 г свинины без костей, порезанной кубиками,
по 1 чайной ложке лимонного сока и соевого соуса,
1 1/2 чайной ложки сливочного масла,
по щепотке имбиря и перца,
свежий порезанный зеленый лук для украшения.

В большой кастрюле кипящей подсоленной воды сварите макароны до мягкости (примерно 15 минут). Слейте воду и разложите макароны на бумажном кухонном полотенце или на ровной плоской поверхности. Налейте в глубокую сковороду растительное масло и порциями обжаривайте в нем макароны до золотисто-коричневого цвета. Следите, чтобы они не касались друг друга. Переложите обжаренные макароны на чистое бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло.

Отлейте в другую посуду 4 столовые ложки оливкового масла, а остальное вылейте в сковороду. Положите туда свинину и жарьте на среднем огне примерно 5 минут. Добавьте лимонный сок, сливочное масло, имбирь и перец

Жарьте мясо до готовности, периодически помешивая. Перед подачей положите макароны на тарелку, сверху выложите мясо и посыпьте зеленым луком.

Выход: 8 порций закуски и 4 порции как основное блюдо

Вариации: чтобы вкус блюда получился более насыщенным, уменьшите количество свинины до 225 г и добавьте 115 г больших креветок и 115 г порезанной кубиками куриной грудки.

Магические соответствия: плодовитость, экономия, защищенность.

Праздники и другие поводы: День Земли, Фестиваль вопросов; ежемесячное подведение баланса.

Фаршированные виноградные листья

Любая часть виноградной лозы ассоциируется с вином и ощущением праздника. Греки называют блюдо из фаршированных виноградных листьев долма.

2 стакана куриного бульона,
4 столовые ложки сливочного масла,
1 стакан риса,
3 столовые ложки оливкового масла,
1 измельченный зубчик чеснока,
675 г мелко порубленной баранины,
1 1/2 стакана измельченного лука,
1/4 стакана смородины,
1/2 стакана кедровых орешков,
1/4 стакана лимонного сока,
по 1/2 чайной ложки паприки и специй по вкусу и корицы,
20—30 промытых и обсушенных виноградных листьев.

Нагрейте духовку до 175°С. Налейте в небольшую кастрюлю куриный бульон, положите сливочное масло и рис и доведите до кипения, периодически помешивая. После закипания убавьте огонь, накройте кастрюлю крышкой и варите примерно 15 минут.

Затем снимите кастрюлю с огня, перемешайте рис вилкой и накройте крышкой.

В большой сковороде нагрейте оливковое масло вместе с чесноком. Обжарьте на нем баранину до коричневого цвета. Добавьте лук, смородину, кедровые орешки, лимонный сок, паприку, специи и корицу. Жарьте на среднем огне, постоянно помешивая, примерно 5 минут. Затем положите рис.

На каждый виноградный лист положите примерно 1/4 стакана фарша. Сверните листья конвертиками и положите долму в большой глубокий сотейник.

Запекайте блюдо в духовке примерно 45 минут. Подавайте горячим.

Выход: 20—30 фаршированных конвертиков

Магические соответствия: роскошь, магические ритуалы в честь Диониса, процветание и торжество.

Праздники и другие поводы: День дураков 1 апреля, День птиц, Праздник Юпитера; перед любым магическим действом.



Тосты из кекса

Сыр, тмин и душистый перец всегда символизировали поклонение и плодородие. А в некоторых областях тмин даже использовался как примитивный эквивалент денег.

1 упаковка (6 штук) английских кексов,
1 стакан домашнего сыра,
2 столовые ложки сухого душистого перца,
3 столовые ложки семян тмина,
1 чайная ложка соли,
2 столовые ложки мелко порезанного зеленого лука,
12 тонких ломтиков сыра любого сорта.

Нагрейте духовку до 230°С. Обжарьте в тостере кексы до золотисто-коричневого цвета. В небольшой миске смешайте домашний сыр, душистый перец, соль, тмин и зеленый лук. Намажьте этой массой тосты из кексов. Красиво обрежьте ломтики сыра или вырежьте из них какие-нибудь символы и положите на тосты. Разложите их на противне и запекайте в духовке примерно 8 минут, пока не расплавится сыр.

Выход: 12 порций

Магические соответствия: романтичность, любовь, радость сексуального соединения, процветание.

Праздники и другие поводы: День святого Валентина, юбилеи, помолвка и обручение, большинство весенних праздников; приход нового времени.

Фаршированные грибы

Грибы всегда были лакомством для элиты, но несмотря на это они постоянно упоминаются в волшебных сказках и фольклорных сказаниях как непременный атрибут магии и колдовства. Грибы использовали в различных ритуалах, чтобы узнать свою судьбу и сблизить людей.

- По 2 столовые ложки измельченного сливочного масла, порезанного зеленого перца и измельченного копченого бекона,
- 1/4 стакана порубленных ножек грибов,
- 1/4 чайной ложки сухого тмина,
- 2 столовые ложки мелко порубленного репчатого лука,
- 3/4 стакана хлебных крошек,
- соль,
- перец,
- 185 г больших шляпок грибов,
- 12 небольших ломтиков сыра.

Нагрейте духовку до 230°С. Растопите в сковороде 1 столовую ложку сливочного масла и обжарьте на нем ножки грибов, зеленый перец и репчатый лук до мягкости. Добавьте хлебные крошки, бекон, тмин, соль и перец. Все хорошо перемешайте и начините этой массой шляпки грибов. Разложите фаршированные шляпки на противне, растопите 1 столовую ложку сливочного масла и полейте им грибы. Сверху на

каждый гриб положите ломтик сыра. Запекайте блюдо 15 минут и подавайте к столу горячим.

Выход: примерно 1 порция

Вариации: вместо шляпок грибов можно использовать помидоры, из которых удалены семена и мякоть. Тмин можно заменить розмарином и добавить 1/3 стакана тертого сыра. Это блюдо символизирует любовь.

Магические соответствия: сила, волшебство магии, психологическая устойчивость.

Праздники и другие поводы: Праздник костров, Праздник урожая; перед гаданиями и прорицаниями.



Орехи в апельсиновой глазури

В Скандинавии, Греции и Древнем Риме орехи считались пищей богов. Согласно мифам и легендам, орехи просветляют разум и способствуют мыслительному процессу. Во времена королевы Елизаветы было очень популярно блюдо из орехов или ореховой пасты, называемое марципан, которое считалось одним из самых изысканных и роскошных при дворе.

1 стакан коричневого сахара,
1/2 чайной ложки натертой цедры апельсина,
1/2 стакана апельсинового сока
2 стакана жареных грецких орехов или фундука.

Положите в небольшую кастрюлю сахар, цедру и апельсиновый сок и нагревайте смесь, постоянно помешивая, пока сахар полностью не растворится. Добавьте орехи и доведите

смесь до кипения. Варите на медленном огне примерно 30 минут, пока жидкость не выпарится и не загустеет. Разложите орехи на противень, чтобы они подсохли.

Выход: 2 1/2 стакана

Магические соответствия: ментальная активность, мыслительный процесс, концентрация внимания.

Праздники и другие поводы: День труда, Праздник святого Стефана; окончание учебы.

Персидский маринад

В Иране (современное название Персии) необыкновенно популярен этот простой метод маринования различных овощей — баклажанов, лука, репы, свеклы и огурцов. Считается, что, благодаря своему кислому вкусу, маринады улучшают пищеварение людей, страдающих ожирением. Именно в Персии некогда возникла идея, будто пристрастие к соленому у женщин свидетельствует о беременности.

По 1 стакану бланшированной цветной капусты, порезанной бланшированной моркови и измельченного сельдерея,
1 1/2 стакана яблочного уксуса,
2 измельченных зубчика чеснока,
2 1/2 чайной ложки соли,
щепотка имбиря.

Замочите овощи в воде и поставьте на ночь в холодильник. В отдельной миске смешайте уксус, соль, чеснок и имбирь. Положите овощи в двухлитровую банку и залейте маринадом. Закройте банку и поставьте в холодильник мариноваться на 3 дня.

Выход: 6 порций

Секрет: чтобы пробланшировать овощи, доведите до кипения 1 л воды, положите овощи и варите на медленном огне 3 минуты. Снимите кастрюлю с огня, слейте кипяток и залейте овощи холодной водой.

Магические соответствия: снижение веса, предостережение и осторожность.

Праздники и другие поводы: Новый год, приход весны.

Ржаной хлеб с укропной икрой

Это оригинальное блюдо можно подавать и на обычный обед, и для гостей. Оно легкое и необыкновенно вкусное. Ржаной хлеб символизирует дружбу, а укроп вдохновляет и сближает людей.

1 батон ржаного хлеба,
225 г сметаны,
1 упаковка сухой смеси зелени для салата,
1 столовая ложка измельченного сухого укропа,
немного вустерского соуса,
1 1/2 чайной ложки чесночного порошка,
1 лист салата,
1 1/2 чайной ложки сухого или 1 столовая ложка измельченного свежего репчатого лука.

Смешайте сметану, майонез и соус до однородной консистенции. Добавьте салатную зелень, укроп, чесночный порошок и лук. Накройте миску крышкой и поставьте в холодильник на 1 час. Икра будет еще вкуснее, если оставить ее в холодильнике на ночь.

Чтобы подготовить хлеб, срежьте с него корку примерно на 3 см и аккуратно выньте мякоть большими кусками, чтобы образовалось довольно широкое и глубокое углубление. Наполните его укропной икрой (по желанию можно сначала выложить дно салатным листом). Обмакивайте хлеб в икру и ешьте.

Выход: 4—6 порций

Вариации: можно использовать яичный хлеб и приготовить к нему кунжутно-маковую икру: вместо укропа положите по 1 столовой ложке семян мака и кунжута.

Магические соответствия: дружба, мир, защищенность, любовь и процветание.

Праздники: это блюдо подходит для любого случая.

Эдинбургские лепешки

Эти слегка сладковатые лепешки можно подавать на завтрак, на обед и даже на ужин. Они очень похожи на бенноки — ритуальные овсяные оладьи. Но если бенноки — сезонное блюдо, то Эдинбургские лепешки являются в Шотландии основной пищей в течение всего года. Трикл — шотландское название патоки.

1 3/4 стакана блинной муки,
3 чайные ложки сахарного песка,
по 1/2 чайной ложки соуса тартар, молотой корицы и молотого имбиря,
1/4 стакана сливочного масла,
1 чайная ложка трикла,
1/4 стакана молока или трикла.

Нагрейте духовку до 190°С. Смешайте муку, сахарный песок, соус тартар, корицу и имбирь. Измельчите масло вилкой или в кухонном комбайне и смешайте с молоком и триклом. Добавьте муку и замесите тесто, чтобы оно отставало от стенок миски. Слегка вымесите тесто на посыпанной мукой поверхности и раскатайте на толщину 2 см. Вырежьте из теста треугольники или любую другую форму в зависимости от магического назначения. Разложите лепешки на смазанном маслом противне и выпекайте примерно 10—13 минут.

Выход: 1 порция

Секрет: если у вас нет блинной муки, то добавьте в обыкновенную пшеничную муку 1/2 чайной ложки соли и 2 1/2 чайной ложки пищевой соды.

Вариации: попробуйте добавить в лепешки 1/2 стакана измельченной клубники и миндальный экстракт. Чтобы сэкономить время, сделайте блинное тесто (добавьте 1 стакан молока вместо 1/4), вылейте его на сковороду, поставьте в духовку и пеките, пока лепешка не станет твердой. Поверхность должна быть золотисто-коричневой.

Выход: 6—8 порций

Идеи по сервировке: на завтрак подайте к лепешкам джем, на ленч — кусочек жареного мяса или ветчины. В обед лепешки можно подать к чаю, а в ужин — с остатками соусов.

Магические соответствия: домашний очаг, поклонение шотландским богам.

Праздники: Белтан, Зимняя церемония Хопи, Праздник кухонного божества.

Пирог со шпинатом (Средиземноморье)

Обычно зеленый цвет шпината ассоциируется с деньгами. Впервые шпинат стали употреблять в пищу в Персии примерно в начале XV века.

140 г замороженного шпината (предварительно разморозить и отжать),
225 г измельченной брынзы,
1 тонко порезанный помидор,
1 порубленная и обжаренная луковица,
по 1/2 чайной ложки сухих укропа, базилика и орегана,
1/2 чайной ложки измельченного чеснока,
6 пищевых оберток, разрезанных пополам,
1/2 стакана растопленного сливочного масла,
1 взбитое яйцо.

Нагрейте духовку согласно инструкции на упаковке пищевых оберток. Смешайте в небольшой миске шпинат, брынзу, помидоры, лук, укроп, базилик, ореган и чеснок. В отдельной миске взбейте сливочное масло с яйцом. Смажьте поверхность оберток яичной смесью и выложите на нее начинку. Заверните концы оберток, чтобы они сошлись в середине. Сверху помажьте конвертик яичной смесью. Выпекайте согласно инструкции на упаковке.

Выход: 1 порция

Магические соответствия: сила, улучшение финансового состояния, любовь.

Праздники: Праздник знамен, День старых танцев, День труда, Праздник Юпитера, Праздник Михра.

Солнечный круг из маринованных овощей

Желтый цвет этого блюда и расположенные в виде солнца маринованные овощи как бы излучают на гостей магическую солнечную энергию. Сельдерей ассоциируется с огнем и Меркурием. Чтобы получилось роскошное блюдо елизаветинских времен, положите на тарелку клубнику и ревень.

По 1 маленькой банке маринованных огурчиков и маринованного белого лука,
450 г консервированных маслин без косточек,
225 г оливок,
8 стеблей сельдерея.

Сырная начинка:

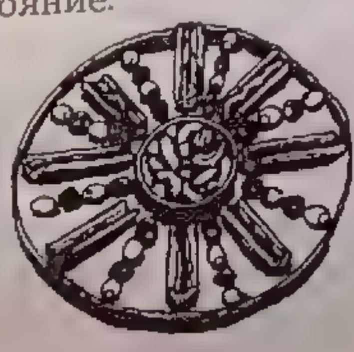
1 упаковка (225 г) размягченного плавленого сыра,
2—3 капли желтого пищевого красителя,
1/2 стакана мелко порезанного зеленого лука-резанца,
по 1/2 чайной ложки сухого укропа и чесночного порошка,
1 чайная ложка сухого или 1 столовая ложка измельченного свежего лука.

Смешайте плавленый сыр и пищевой краситель — он придаст начинке приятный желтый цвет. Добавьте лук-резанец, укроп, чесночный порошок и репчатый лук. Все хорошо перемешайте и наполните этой смесью стебли сельдерея и оливки. Разложите все продукты в виде солнца.

Выход: 4—6 порций

Магические соответствия: волшебство огня, мужские атрибуты, усиление качеств лидера, внимание и логическое мышление, обострение сексуальности.

Праздники: Сретение, Праздник знамен, Рождение солнца; Летнее солнцестояние.



Суперсмесь на закуску

Сухое соленое печенье было самой популярной пищей на посвященных солнцу фестивалях — ему придавали особую символическую форму. С того момента, как мир узнал индейцев, атрибутом этих праздников стал и попкорн. Но еще задолго до того кукуруза использовалась как символ провидения, изобилия и жизненной силы. Специи в этом блюде усиливают потенцию и охраняют от зла.

По 2 стакана несоленого попкорна и любых хлопьев,
по 1 стакану грецких орехов, соленого печенья в виде палочек и маленьких сырных крекеров,
1/3 стакана сливочного масла,
1 чайная ложка чесночного порошка,
по 1/2 чайной ложки соли, лукового порошка и вустерского соуса.

Нагрейте духовку до 175°С. В большой миске смешайте попкорн, хлопья, грецкие орехи, соленые палочки, крекеры и разложите на противне. В маленькой кастрюльке растопите на медленном огне сливочное масло, добавьте соль, чесночный и луковый порошок и вустерский соус. Все хорошо перемешайте и залейте этой смесью печенье и орехи. Запекайте 15 минут, затем охладите и подавайте на стол.

Выход: примерно 7 стаканов

Магические соответствия: энергия, защита, крутые перемены, выносливость, профессионализм.

Праздники: Рождение солнца, большинство весенних праздников, Русские ярмарки.

Шведские тефтели

Основу этого блюда составляет мясо, но неповторимый вкус и магический смысл ему придают специи и соус. Молоко и сметана всегда ассоциировались с Богоматерью.

Тефтели:

1 1/2 стакана хлебных крошек,
1/2 стакана молока,
450 г говяжьего фарша,
1 порезанная луковица среднего размера,
1 чайная ложка чесночного порошка,
3 взбитых яйца,
по 2 чайные ложки соли и мускатного ореха,
1/4 чайной ложки перца,
1 чайная ложка сухой горчицы,
2—3 столовые ложки сливочного масла.

Соус:

2 стакана мясного бульона,
2 столовые ложки мясной подливы,
2 чайные ложки томатного соуса,
1 1/2 стакана сметаны,
1 измельченный зубчик чеснока,
по 1 капле вустерского и соевого соуса.

Замочите хлебные крошки в молоке и смешайте их с говяжьим фаршем. Добавьте яйца, лук, чесночный порошок, соль, перец и горчицу Все хорошо перемешайте и слепите 40—50 тефтелей. Обжарьте их на сливочном масле до коричневого цвета.

Смешайте в кастрюле мясной бульон, подливу, томатный соус, сметану, чеснок, вустерский и соевый соусы. Варите на медленном огне до загустения. В полученную массу положите тефтели и подавайте к столу.

Выход: 40—50 тефтелей

Секрет: чтобы тефтели были не слишком жирными, вместо жарки запеките их в духовке при температуре 175°С.

Вариации: вместо мясного фарша можно использовать измельченный тофу. Такие тефтели будут символизировать волшебство лунного света, удачу и внутренний мир.

Магические соответствия: тефтелям в зависимости от их магического назначения можно придать различную форму — они могут символизировать цикличность, движение, плодородие.

Праздники и другие поводы: Праздник знамен, весенние и летние праздники, праздники огня; торжества, посвященные достижению успеха.

Соблазнительная индейка

Индейка стала популярна в Европе после экспедиций испанцев в Мексику в начале XVI века. Появившись в Риме, индейка быстро стала любимейшим блюдом, ее тогда называли «удивительная курица».

450 г фарша индейки,
1 чайная ложка мелко порезанного чеснока,
1/4 стакана порубленного репчатого лука,
1/2 чайной ложки лимонного перца,
2 измельченных листика мяты,
1/2 стакана сметаны,
1/4 стакана измельченного лука-резанца,
черный перец по вкусу,
1 упаковка питы,
1 тонко порезанный огурец,
1 тонко порезанный помидор.

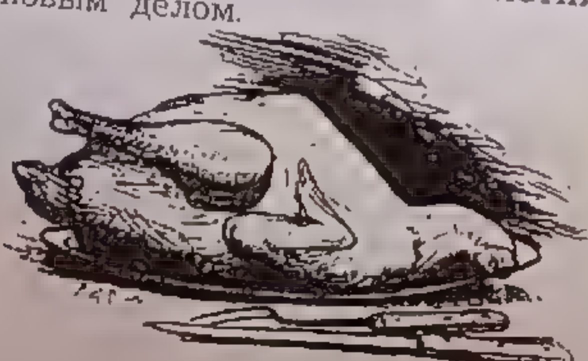
Обжаривайте на растительном масле индейку вместе с чесноком, луком, лимонным перцем и мятой на среднем огне, пока мясо не станет коричневатым, а лук с чесноком — мягкими. Слейте лишнее масло и добавьте сметану, лук-резанец и перец. Все хорошо перемешайте. Разрежьте питу пополам, положите внутрь ломтики огурца, помидора и мясную начинку.

Выход: 6 порций

Вариации: индейку можно заменить курицей или любым другим постным мясом.

Магические соответствия: безопасное путешествие, приключения, потеря веса.

Праздники и другие поводы: Праздник путешествия святого Брендана, Кермесс (ежегодная ярмарка-карнавал в Нидерландах), большинство весенних и летних праздников; перед любым новым делом.



Вареники (Россия)

Блюдо можно подавать на пикниках и фуршетах. В качестве начинки используется практически все, кроме измельченных фруктов, поскольку они слишком сочные. Картофель выполняет особую мистическую миссию, поэтому наполните его своей внутренней энергией.

Тесто:

2 стакана муки,
1/4 чайной ложки соли,
1 яйцо,
1 стакан молока,
1 чайная ложка растительного масла.

Начинка:

225 г натертого твердого сыра,
2 стакана картофельного пюре,
1/4 стакана обжаренного лука

Нагрейте в большой кастрюле 1 1/2 л воды с 1 столовой ложкой соли. Смешайте муку, соль, яйца, молоко и растительное масло и замесите крутое, слегка липкое тесто. Раскатайте его на толщину 8 мм. Стаканом или выемкой вырежьте ровные кружочки.

Смешайте сыр, картофельное пюре и обжаренный лук. Положите 1—2 чайные ложки начинки в центр каждого кружочка, сложите пополам и защепите края. Положите вареники в кипящую соленую воду и варите на медленном огне 10 минут. Слейте воду. Затем обжарьте вареники на сливочном масле до золотистого цвета. Подавайте со сметаной или растопленным сливочным маслом.

Выход: 6—8 порций

Вариации: в качестве начинки можно использовать мясной фарш — символ процветания, рис с грибами для усиления потенции, капусту для защиты. В России традиционно готовят вареники с кислой капустой и грибами на Святки, а летом подаются вареники с ягодами.

Магические соответствия: плодородие, здоровье, магические устремления, симпатия, защита.

Праздники: любые весенние торжества, Новый год, Фестиваль вопросов.

> *Простое очарование овощных блюд*
> *поможет вам излечиться от лени и хандры.*
>
> У. С. Гилберт

Закуска из крекеров с овощами

Очень часто простую и вкусную закуску можно приготовить из самых доступных продуктов. Это блюдо можно подавать после любого ритуального обеда. Овощи помогают нам приблизиться к земле, когда наши мечты и фантазии воспарили слишком высоко. Тот же эффект даст и сыр

Черешки сельдерея,
ломтики моркови
редис,
полоски зеленого перца,
лук-резанец,
соцветия цветной капусты
и брокколи,
грибы,
кусочки сыра,
пшеничные крекеры.

Икра:

225 г сметаны,
1 стакан майонеза,
1/4 стакана тертого сыра пармезан,
1/4 чайной ложки чесночного порошка,
1/4 чайной ложки сухого или 1 чайная ложка свежего репчатого лука.
1 упаковка смеси сухой зелени для салата.

Смешайте в небольшой миске сметану и майонез до однородной консистенции. Добавьте сыр, чесночный порошок, лук и зелень. Все перемешайте, накройте крышкой и поставьте в холодильник на 1 час. Разложите овощи на тарелке по кругу, а в середину поставьте икру.

Выход: примерно 2 стакана икры

Магические соответствия: уверенность, чувствительность.

Праздники и другие поводы: праздники, посвященные земле, День труда; для восстановления энергии после магических действий.

Куриные крылышки с сыром

Давно считается, что курица приносит удачу и выздоровление. Именно поэтому древние римляне брали с собой в битву кур, чтобы она удачно завершилась.

2 кг 300 г куриных крылышек,
растительное масло для фритюра.

Заправка:

225 г сметаны,
1 столовая ложка сладкой горчицы,
1 стакан майонеза,
2 столовые ложки лимонного сока,
1/2—1 стакан измельченного сыра с плесенью.

Соус:

1 столовая ложка соуса табаско,
4 столовые ложки сливочного масла,
по 2 столовые ложки томатной пасты и уксуса,
2 чайные ложки вустерского соуса,
по 1/2 чайной ложки чесночного и лукового порошка.

В небольшой миске смешайте сметану, горчицу, майонез и лимонный сок до однородной консистенции; добавьте сыр. Накройте миску крышкой и поставьте в холодильник на 1 час.

Налейте в сковороду растительное масло на глубину не менее 6 см и разогрейте до 120°С (масло не должно дымить). Обжарьте на нем куриные крылышки до золотисто-коричневого цвета (примерно 8 минут на каждую порцию). Переложите курицу в огнеупорное блюдо.

В маленькой кастрюльке смешайте соусы табаско и вустерский, сливочное масло, томатную пасту, уксус, чесночный и луковый порошок. Поставьте кастрюлю на огонь и варите на медленном огне, пока соус не станет достаточно горячим, но не доводите до кипения. Залейте соусом крылышки и помешайте, чтобы они полностью покрылись им. Нельзя, чтобы крылышки долго лежали в соусе, иначе они станут слишком влажными. В качестве гарнира положите тушеные овощи и полейте все сырным соусом.

Выход: 4 порции

Секрет: вместо жарки можно запечь крылышки в духовке при температуре 175°С. Время приготовления: примерно 20 минут или больше, в зависимости от размера крылышек.

Вариации: для вегетарианцев можно приготовить сырные равиоли и полить сырным соусом. Такое блюдо вдохновляет любовь.

Магические соответствия: прорицание, плодородие, защищенность, здоровье.

Праздники и другие поводы: Самхай, День Камехамеха, Суккот; наступление холодов.

Для записи рецептов

Глава 4

Благословенная выпечка

Если вы счастливы, то и любой цели достигнете с легкостью.

Оливер Голдсмит

Наблюдая за мужем или друзьями, я заметила, что когда они пекут хлеб, то стараются точно и неукоснительно следовать инструкциям, будто это сложнейший, строго регламентированный ритуал. Они тщательно просеивают муку и раскатывают тесто, расстраиваются, если оно получается «не таким», несколько раз проверяют духовку перед тем, как поставить туда хлеб, и т.д. Я не осуждаю их. Очень часто хороший рецепт — это что-то вроде семейной традиции, которую следует строго выполнять и передавать из поколения в поколение с соблюдением всех правил

Для многих культур и цивилизаций хлеб являлся источником жизни и основной пищей из-за простоты его приготовления и относительной дешевизны. Часто хлеб был также символом долголетия и стойкости (например, маца). Установлено, что древние египтяне знали более 30 рецептов выпечки, и именно они считаются изобретателями дрожжей и брожения теста. Зерновые выращивали практически по всему миру, поэтому крупа и хлеб часто являлись для крестьян предметами подношения богам. Еще не так давно — не более века назад — на свадьбу молодым всегда преподносили каравай хлеба как символ и пожелание, чтобы они никогда не испытывали нужды в пище и жили богато и счастливо.

Но самый главный магический обряд — «преломление хлебов» с друзьями. Он символизирует нашу готовность поделиться с близкими и дорогими людьми всем, что мы

имеем. Именно поэтому и из-за нашего врожденного отношения к хлебу очень страшно, когда он подгорает или остается сырым, потому что это разрушает связанные с ним символы: здоровье, дружбу и близость людей, интуицию.

Большинство рецептов выпечки, приведенных в этой главе, не имеют определенного места происхождения, поскольку хлеб настолько распространен, что порой трудно сказать, в какой стране начали готовить тот или иной его вид.

Ангельское печенье

- 1 пакетик быстродействующих дрожжей,
- 1/2 стакана теплой воды (30—40° С),
- 5 стаканов муки,
- 4 чайные ложки разрыхлителя,
- 3 столовые ложки сахарного песка,
- 2 чайные ложки соли,
- 3/4 стакана жира для выпечки,
- 1 чайная ложка соды,
- 2 стакана пахты.

Растворите дрожжи в теплой воде. В большом блюде смешайте муку, сахарный песок, разрыхлитель и соль. Добавьте жир и разотрите смесь так, чтобы образовались мелкие крошки. Отдельно смешайте пахту и соду. Влейте пахту и разведенные дрожжи в муку и замесите крутое тесто. Накройте его и поставьте в холодильник на 8 часов.

Вымесите тесто на посыпанной мукой поверхности примерно 12 раз и раскатайте его в пласт толщиной 1,5 см. Выемкой или стаканом вырежьте кружочки диаметром 6 см. Положите печенье на смазанный маслом противень и поставьте его в теплое место примерно на 1 час. Нагрейте духовку до 165°С. Поставьте печенье в духовку и выпекайте до золотистого цвета (примерно 15 минут). Получается легкое сдобное печенье.

Выход: 24 штуки

Вариации: чтобы вдохновить любовь, добавьте в тесто для печенья 1 чайную ложку аниса, чтобы защитить и благословить — по 1/2 чайной ложки корицы и мускатного ореха, для здоровья — 1/2 чайной ложки апельсиновой эссенции.

Магические соответствия: вдохновение, чистота, красота, романтическая любовь, безопасное путешествие, посвящение Луне и женским божествам.

Праздники: День матери, Сретение, День птиц, Праздник Млечного Пути, Праздник урожая.

> *Очень долгое время даже самые лучшие повара мира считали, что самыми хорошими дрожжами являются картофельные. Чтобы их приготовить, нужно замочить в горячей воде 3 дрожжевые лепешки, пока варятся 7 картофелин. Сваренную картошку вместе с водой, в которой она варилась (1/2 л), протрите через сито, добавьте 1 чайную ложку соли, 2 чайные ложки сахарного песка и воду, отжатую от лепешек. Поставьте эту массу в теплое место на ночь, а на следующий день ее уже можно использовать для выпечки.*

Бенноки (Шотландия)

Эти лепешки подают на шотландском Празднике костров 1 мая. Придайте им форму, символизирующую благосклонность богов и удачный будущий год.

2 стакана горячего молока,
1 1/2 стакана овсяной муки,
1 яйцо,
1/2 чайной ложки соды,
по 1 столовой ложке тертой апельсиновой цедры и измельченного миндаля.

В большое блюдо насыпьте овсяную муку и влейте воду. Все хорошо перемешайте и дайте постоять 10 минут. В отдельной посуде взбейте яйцо, соду, апельсиновую цедру и миндаль — масса должна иметь консистенцию теста для блинов. Если оно слишком густое, добавьте немного молока. Нагрейте сковороду на среднем огне и смажьте маслом. Большой ложкой выливайте тесто на сковороду и жарьте лепешки (диаметром примерно 6 см), пока на их поверхности не появятся маленькие

дырочки. Переверните лепешки на другую сторону. Лучше всего подавать бенноки со сливочным маслом и медом.

Выход: 12 штук

Магические соответствия: интуиция, здоровье, удача.

Праздники: Праздник костров, Праздник урожая, Новый год, Праздник весеннего бриза, День благодарения.

> *Народная мудрость гласит, что лучше всего печь хлеб при растущей луне, тогда тесто будет хорошо подходить.*

Основной рецепт хлеба

Многие считают, что в ритуальных целях нельзя резать хлеб ножом, нужно ломать его руками, что сохранит всю его магическую энергию. В Англии до 1440 года простые общинники не знали белого хлеба, поскольку его подавали своим гостям только именитые граждане, и он считался символом богатства и плодородия.

- 6 стаканов пшеничной муки,
- 2 пакетика быстродействующих дрожжей,
- 3 столовые ложки сахарного песка,
- 1 столовая ложка соли,
- 2 столовые ложки растительного жира для выпечки,
- 2 стакана горячей воды (40—50°C)

В большом блюде смешайте 3 стакана муки и дрожжи, сахар, соль и жир, добавьте горячую воду. Миксером на низкой скорости вымесите тесто, периодически соскабливая его со стенок. Немного помесите тесто на средней скорости, добавляя по 1 стакану муки, пока тесто не станет настолько крутым, чтобы можно было вымешивать его руками. Переложите тесто на слегка посыпанный мукой стол и месите, пока оно не станет однородным и эластичным. Положите тесто в смазанную маслом миску и покрутите. Накройте

миску и поставьте в теплое место примерно на 45 минут, пока тесто не удвоится в объеме.

Разделите тесто пополам и вымесите 5—6 раз. Через 5 минут придайте хлебу форму, соответствующую его магическому назначению. Сверху помажьте хлеб сливочным маслом и дайте подойти (примерно 45 минут). Нагрейте духовку до 175°С. Выпекайте хлеб 25—30 минут, пока он не станет золотисто-коричневым. Если по нему постучать, должен быть слышен глухой звук — это признак готовности. В последние 5 минут выпечки смажьте верх сливочным маслом. Перед подачей на стол немного охладите хлеб.

Выход: 2 буханки

Магические соответствия: жизнь, интуиция, магия Земли.

Праздники: Праздник урожая, Плетение венков, Фестиваль Дурги; любые сельскохозяйственные праздники.

Кукурузный хлеб с медом

Когда Соединенные Штаты Америки были молодой страной, этот хлеб называли «дорожным», поскольку его хорошо брать с собой в дорогу — он питательный и очень хорошо хранится. Однако если вы собираетесь последовать примеру путешественников, то лучше исключить из рецепта мед.

1 1/2 стакана кукурузной муки,
1/2 стакана пшеничной муки,
по 2 чайные ложки сахарного песка и разрыхлителя,
1/2 стакана соды,
1 чайная ложка соли,
1 1/2 стакана пахты,
1/4 стакана растительного масла,
2 яйца,
по 2 столовые ложки растопленного сливочного масла и меда,
щепотка корицы.

Нагрейте духовку до 175°С. В миске среднего размера смешайте кукурузную и пшеничную муку, сахарный песок, разрыхлитель, соду и соль. В отдельной мисочке взбейте пахту, растительное масло и яйца. Соедините пахту с сухими ингредиентами и хорошо вымесите жидкое тесто. Смажьте растительным маслом сковороду диаметром 25 см

и глубиной 6 см и вылейте в нее тесто. Выпекайте хлеб примерно 25 минут, а в это время смешайте сливочное масло, мед и корицу. За 5 минут до окончания выпечки смажьте верхушку лепешки медовой смесью. Подавайте хлеб горячим или холодным.

Выход: 12 кусочков

Вариации: мне очень нравится добавлять в тесто 1/4 чайной ложки имбиря и 1 чайную ложку ванили. Эти специи вдохновляют любовь. Такие лепешки лучше сделать небольшими в формочках сердечком. Их хорошо подавать на День святого Валентина.

Магические соответствия: безопасное путешествие, круговорот жизни, реинкарнация, интуиция, изобилие.

Праздники и другие поводы: Фестиваль света, Праздник святого Стефана, День благодарения; похоронные ритуалы.

Оладушки с цветками бузины (средневековая Англия)

Давно считается плохой приметой сжигать древесину бузины, или, как ее раньше называли, самбука, поскольку в дыме от такого костра можно увидеть картины дьявольских оргий. По легенде, крест Христа был сделан из бузины, на ней же, согласно некоторым версиям, повесился Иуда. Однако французы любят перекладывать цветками бузины яблоки, считая, что так лучше сохраняется их вкус.

- 1 яйцо,
- 1 столовая ложка розовой воды (см. с. 73),
- 1/2 стакана меда,
- 2 столовые ложки бренди,
- 1 стакан блинной муки,
- 1/4 чайной ложки молотой корицы,
- 2 стакана вымытых свежих цветков бузины.

В небольшой миске смешайте яйца, розовую воду, мед и бренди. Добавьте муку и корицу и вымесите тесто. Оно должно быть чуть гуще, чем для блинов. Если тесто получится слишком жидким, то положите еще немного муки, если слишком густым — добавьте бренди. Подмешайте

цветки бузины. Выпекайте во фритюре, как блинчики. Подавайте оладушки, сбрызнув апельсиновой водой или лимонным соком, отдельно подайте сладкую сметану.

Выход: 2 порции

Секрет: если у вас нет блинной муки, добавьте в обыкновенную пшеничную муку 1 чайную ложку разрыхлителя и 1/2 чайной ложки соли.

Вариации: если вы не смогли найти цветки бузины, для аналогичного магического эффекта добавьте в тесто 1 стакан тертого яблока и щепотку измельченной мяты.

Магические соответствия: защита от колдовства, доверие, красота, энергия, магическое проникновение.

Праздники: Праздник костров 1 мая, День святого Валентина, Праздник урожая и День Всех Святых.

Розовая вода

Лепестки двух свежих роз.

Положите лепестки в небольшую мисочку и влейте немного воды. Нагревайте воду, пока лепестки не станут прозрачными, затем охладите, процедите и используйте ее для готовки. Храните в закрытой посуде в холодильнике.

Плоский хлеб (Италия)

Такой хлеб хорош для путешествий. Процесс удаления из хлеба лишнего воздуха можно символически интерпретировать как выведение из нас негативной энергии.

3 стакана муки,
1 пакетик быстродействующих дрожжей,
2 чайные ложки сахарного песка,
1/4 чайной ложки соли,
1/4 стакана оливкового масла,
1 стакан горячей воды (50—60°С),
2 столовые ложки тертого сыра пармезан.

В блюде смешайте 1 стакан муки, дрожжи, сахарный песок и соль, добавьте воду и оливковое масло. Взбейте тесто миксером на малой скорости, постоянно соскабливая его со стенок. Переключите миксер на среднюю скорость и вымешивайте еще 1 минуту. Затем постепенно добавьте оставшуюся муку, чтобы тесто можно было месить руками.

Переложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и вымешивайте 7 минут. Затем положите его в смазанную маслом миску и покрутите. Накройте миску и поставьте в теплое место на 1,5 часа.

Нагрейте духовку до 175°С. Обомните тесто и разделите его на кусочки в зависимости от нужного количества лепешек. Скатайте каждую порцию в шар и дайте расстояться 5 минут. Затем раскатайте лепешки толщиной 1,5 см и положите их на смазанные противни. Наколите лепешки вилкой, сверху смажьте оливковым маслом и посыпьте пармезаном. Выпекайте примерно 13 минут, пока лепешки не станут золотисто-коричневыми.

Выход: примерно 6 штук

Вариации: чтобы добавить в блюдо еще больше энергии, положите в тесто полосочки красного и желтого перца, лук, сверху посыпьте сыром, орегано и чесноком и помажьте оливковым маслом (это хорошая основа для пиццы).

Магические соответствия: прекращение бестолковой болтовни, утихомиривание нежелательной любви, смягчение проблем.

Праздники и другие поводы: Королевский день дуба, Святки; изгнание темных духов, ритуалы прощения; разводы, перед судом.

> *Вы никогда не увидите эссенцию счастья, полученную путем многочисленных обменов.*
>
> Генри Ван Дейк

Хлеб с зеленью и сыром

Если вы дадите такой хлеб кому-то из гостей в качестве подарка, то продемонстрируете гостеприимство и верность домашнему божеству.

1 чайная ложка сухого розмарина,
по 1/2 чайной ложки сухих тмина, шалфея, петрушки и укропа,
1 чайная ложка измельченного сухого или 1 столовая ложка свежего репчатого лука,
1 стакан тертого твердого сыра чеддер,
тесто, приготовленное по основному рецепту (см. с. 70).

Прежде чем замешивать тесто, добавьте в сухие ингредиенты розмарин, тмин, шалфей, петрушку, укроп, лук и сыр. Затем приготовьте тесто. Не давайте ему перестояться.

Выход: 2 батона

Магические соответствия: этот хлеб хорош для людей, которые стремятся стать ближе к природе и подпитываться ее энергией. Он также поддерживает хорошее самочувствие и вдохновляет любовь.

Праздники: Праздник Иштар, Плетение венков, Фестиваль Дурги, любые сельскохозяйственные праздники.

Булочки с ноготками (Англия, начало XVII века)

Ноготки были любимыми цветами Маргариты Ангулетской. Цветы из ее садов гугеноты брали с собой в бой, поскольку считали, что они обладают защитным действием. В сочинении Альберта Магнуса «Книга тайн» (1560) ноготки воспеты такими словами: «Полезные свойства этих цветов практически бесконечны». Согласно его советам, для магических целей лучше всего собирать ноготки в августе, под созвездием Льва.

1 стакан лепестков ноготков,
1 стакан молока,
1 яйцо,
3 1/2 стакана муки,
1/2 стакана сахарного песка,
1 чайная ложка разрыхлителя,
1/4 чайной ложки соли,
6 столовых ложек сливочного масла или жира,
1/2 стакана цукатов из апельсиновой кожуры,
1 стакан изюма.

Заверните лепестки в чистую ткань или пористую бумагу. В небольшую кастрюлю налейте молоко, положите «пакетики» с лепестками, нагрейте, не доводя до кипения, и остудите. Когда молоко остынет, выньте пакетики с лепестками, добавьте яйца и все вместе взбейте.

Смешайте муку, сахарный песок, разрыхлитель и соль. Добавьте масло и перемешайте все вилкой. Положите цукаты и изюм. Влейте молоко и взбивайте 10 минут. Вылейте тесто в форму для кексов. Выпекайте примерно 10 минут до золотисто-коричневого цвета.

Выход: 1 порция

Вариации: лепестки ноготков можно заменить сухими фруктами, например абрикосами, и добавить 1/2 стакана фундука. Эти булочки хорошо подавать, полив медом.

Магические соответствия: магия солнца, вещие сны, защита, терзания ревности, честность.

Праздники: День памяти, Рождение солнца; летние праздники.

Майский хлеб с кленовым сиропом

Кленовый сироп в этом блюде символизирует движение соков по дереву, которое дает жизнь всем веточкам и листочкам. А фундук усиливает энергию.

1 пакетик быстродействующих дрожжей,
1/3 стакана натурального кленового сиропа,
3/4 стакана теплой воды (30—40°С),
3 столовые ложки коричневого сахара,
3 стакана муки,
1 столовая ложка разрыхлителя,
1/2 чайной ложки соли,
1 стакан крупно измельченного фундука,
1/4 стакана маргарина или растительного жира

Растворите дрожжи и сироп в воде. Смешайте 1 1/2 стакана муки с сахаром, разрыхлителем, солью и орехами. Добавьте маргарин или растительный жир и разотрите вилкой с мукой. Добавьте дрожжевую массу и все размешайте. Порциями всыпайте оставшуюся муку, пока тесто не станет хорошо вымешиваться руками. Переложите его на слегка посыпанную мукой поверхность стола и месите 1 минуту. Накройте и дайте постоять 15 минут. Скатайте тесто в овал и положите на смазанный маслом противень. Дайте хлебу расстояться в теплом месте в течение 30 минут.

Нагрейте духовку до 140°С. Вырежьте на хлебе сердечко или другой магический символ и выпекайте 30 минут. Признак готовности хлеба если вы постучите по нему, раздастся глухой звук. Если хотите, за 5 минут до окончания выпечки смажьте верх батона кленовым сиропом — корочка получится вкусной и хрустящей.

Выход: 1 батон

Вариации: чтобы вкус получился еще более насыщенным, добавьте 1/2 чайной ложки апельсинового экстракта и 1 чайную ложку тертой цедры апельсина. Это улучшает здоровье и общее самочувствие.

Магические соответствия: здоровье, деньги, любовь, радость, игривая энергия, плодородие

Праздники и другие поводы: Праздник костров, большинство весенних праздников и фестивалей, связанных с огнем, День дураков 1 апреля; каждая пятница.

Милосердный хлеб (Аравия)

Это название придумал арабский торговец хлебом, который ходил по улицам города и кричал: «Бог милосерден». Все крошки и обломки хлеба он раздавал голодным нищим и животным в благодарность Аллаху за милосердие и сострадание. Согласно каноническим текстам мусульман, зерно было принесено Аллахом с неба в семи платках. Поэтому в переводе с арабского «хлеб» означает «жизнь» и считается даром провидения.

Нагрейте духовку до 205°С. Приготовьте тесто по основному рецепту (см. с. 70), но не давайте ему подходить. Разделите тесто на 12 частей и скатайте шары. На слегка посыпанной мукой поверхности стола раскатайте их в лепешки толщиной 8 мм, положите на смазанный маслом противень и выпекайте примерно 10 минут до коричневого цвета. Сверху смажьте готовые лепешки сливочным маслом, накройте их полотенцем и дайте остыть.

Выход: 12 небольших лепешек

Магические соответствия: провидение, благодарность, общность.

Праздники: День благодарения, Фестиваль вопросов, общинные праздники и торжества, связанные с животными, арабские праздники.

Овсяно-абрикосовые кексы

Это блюдо помогает создать атмосферу мира и согласия благодаря основательности и твердости овса, а также мягкости и нежности абрикоса.

По 2 стакана блинной муки и овсяных хлопьев для выпечки,
1 1/2 стакана овсяной муки,
1/2 стакана сахарного песка,
1 столовая ложка разрыхлителя,
3/4 стакана молока,
1/3 стакана растительного масла,
1 яйцо,
по 1/2 стакана измельченных орехов и кураги.

Нагрейте духовку до 175°С. Смажьте маслом 12 формочек для кексов. В миске среднего размера смешайте блинную муку, овсяные хлопья, овсяную муку, сахарный песок и разрыхлитель. В отдельной посуде взбейте молоко, растительное масло и яйца. Смешайте сухие ингредиенты с жидкостью и добавьте орехи и курагу. Все хорошо перемешайте — тесто должно получиться слегка жидковатым и липким. На 3/4 наполните формочки тестом и выпекайте примерно 15—20 минут до коричневатого цвета.

Выход: 12 кексов

Вариации: вместо абрикосов можно положить сыр — для любви, чернику — для радости, кусочки яблока — для здоровья.

Магические соответствия: спокойствие, мир, гармония, уравновешенность.

Праздники и другие поводы: День президента, День памяти, Просветление Будды, День святой Джоанны; ритуалы прощения.

Хлеб для пикника

Обычно такой хлеб готовят на Праздник урожая и преподносят богам в знак благодарности и преданности. Помидоры, присутствующие в этом блюде, также символизируют урожай.

- 1 батон итальянского хлеба,
- 3—4 порубленных помидора среднего размера,
- 1/4 стакана мелко порезанных маслин,
- 1 мелко порубленная луковица среднего размера,
- 1/2 порубленного зеленого перца,
- 1 столовая ложка измельченного зеленого лука-резанца,
- 1/4 стакана тертого сыра пармезан,
- 1 столовая ложка оливкового масла,
- по 1/4 чайной ложки базилика и тмина, измельченного чеснока,
- немного винного уксуса,
- соль и перец.

Срежьте один конец батона и осторожно, маленькими кусочками, выньте мякоть. В большом блюде смешайте помидоры, оливки, репчатый лук, зеленый перец и лук-резанец, сыр, растительное масло, базилик, тмин, чеснок, уксус, соль и перец. Добавьте половину хлебной мякоти. Если масса получается слишком жидкой, добавьте еще хлеба. Начините овощной смесью батон и положите на ночь в холодильник. Перед подачей на стол нарежьте батон толстыми ломтями. Оставшуюся хлебную мякоть можете использовать при приготовлении других блюд — или отдайте ее птицам.

Выход: 4 порции

Вариации: вместо пармезана положите сыр моцарелла и подогрейте батон — получится горячее блюдо наподобие пиццы, которое принесет в дом мир и спокойствие. Чтобы приготовить греческое блюдо, замените пармезан брынзой и добавьте 1/2 стакана порезанного салата-латука и 1 стакан жареной маринованной и измельченной баранины или говядины. Подавайте горячим.

Магические соответствия: близость, благодарность, праздничное настроение.

Праздники: любые праздники, связанные с урожаем или огнем, особенно Праздник урожая 1 августа.

Шарики изобилия

Это блюдо, впервые описанное в кулинарной книге 1910 года, названо настоящим средневековым лакомством. А в книге сэра Кенелма Дигби «Секреты кладовой» (1669) рецепт кушанья описывается так: «Необходимо смешать немного холодной воды, два яичных белка, один желток, кварту муки и затем замесить тесто, понемногу добавляя муку. Тесто должно быть пышным, но не слишком крутым».

Тесто для шариков:

2 яйца,
1 стакан муки,
1 стакан молока,
1/2 чайной ложки соли.

Начинка:

2 стакана замороженного шпината (предварительно разморозьте и отожмите его),
1 стакан мелко нарезанной брокколи,
1 чайная ложка измельченной свежей петрушки,
1 столовая ложка сливочного масла,
1/2 чайной ложки соли.

Нагрейте духовку до 235°С. Смажьте маслом 6 формочек для крема. В небольшой миске взбейте яйца, муку, молоко и соль до однородной консистенции, но не допускайте образования пены. Наполовину наполните формочки тестом и выпекайте примерно 20 минут. Затем убавьте температуру

до 200°С и пеките еще 20 минут. Выньте формочки из духовки и сразу же выньте шарики.

Пока шарики пекутся, приготовьте начинку. Положите шпинат, брокколи и петрушку в небольшую кастрюлю и добавьте немного воды. Накройте кастрюлю крышкой и бланшируйте овощи на медленном огне 3 минуты. Слейте воду, добавьте сливочное масло и соль. Разрежьте шарики пополам — они должны быть полыми. Положите в них начинку — при этом для магического воздействия ваши карманы должны быть полными денег — и сразу же подавайте к столу.

Выход: 6 шариков

Секрет: если у вас нет специальных формочек для крема, можете использовать жестяные формочки для кексов. Шарики получатся маленькими, но это вовсе не испортит вкус и внешний вид блюда.

Вариации: вы можете наполнить шарики любой начинкой, соответствующей их магическому назначению: для радости — измельченной малиной, для красоты — яблоками, для хорошего самочувствия — медом.

Магические соответствия: изобилие, победа, успех.

Праздники: день рождения, Новый год, свадьба, большинство весенних праздников.

Крендельки

С латыни слово «крендель» переводится как «браслет». В Европе крендельки подают в качестве закуски к напиткам или как самостоятельное блюдо на завтрак со сливочным маслом и другими добавками.

1 пакетик быстродействующих дрожжей,
1 1/4 стакана теплой воды (30—40°С),
4 стакана просеянной пшеничной муки,
1/4 чайной ложки сахарного песка,
2 чайные ложки соли,
2 столовые ложки растопленного сливочного масла,
4 чайные ложки соды,
крупная соль.

Растворите дрожжи в теплой воде и оставьте на 1 час. Смешайте муку, сахарный песок и соль, затем осторожно введите дрожжевую смесь. Замесите мягкое тесто. Если оно получится слишком крутым, добавьте немного воды. Затем выложите его на посыпанную мукой поверхность и вымешивайте примерно 10 минут. Переложите тесто в большую миску и смажьте его сливочным маслом. Поставьте миску в теплое место примерно на 40 минут, пока тесто не удвоится в объеме.

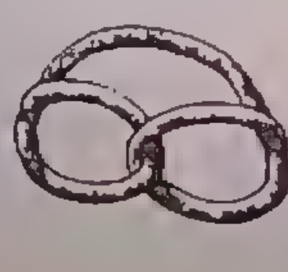
Нагрейте духовку до 250°С. В большой кастрюле доведите до кипения 4 стакана воды с содой. Отрежьте от теста небольшие кусочки и придайте им нужную форму. Опускайте по 2 кренделька в кипящую воду и варите, пока они не всплывут на поверхность. Затем разложите отваренные крендельки на смазанный маслом противень, помажьте их растопленным сливочным маслом и посыпьте крупной солью. Запекайте крендельки примерно 10 минут; когда они станут золотисто-коричневыми, выньте их из духовки.

Выход: 1 большая порция

Вариации: для долголетия посыпьте крендельки мелко натертым сыром, а для активности и энергичности — сахаром с корицей. Посыпать крендельки сыром следует после того, как вы помажете их сливочным маслом.

Магические соответствия: все зависит от того, какую форму вы придадите кренделькам. Особенно хорошо они символизируют близость людей и цикличность жизни.

Праздники: практически любые!



Миндально-малиновый пирог

Сейчас миндаль очень часто ассоциируется со свадебным торжеством, а в древние времена его использовали и в лечебных целях — для избавления от бессонницы и головной боли. Если вы смешаете эти воздушные орехи с малиной — символом воды, получится целый фонтан любви, энергии и радости.

1/4 стакана размягченного сливочного масла,
1 стакан сахарного песка,
1/4 стакана растопленного сливочного масла,
1 яйцо,
1 стакан молока,
2 стакана блинной муки,
2 чайные ложки ванильного или миндального экстракта,
1/2 стакана коричневого сахара,
115 г порубленной охлажденной миндальной пасты,
1/3 стакана жареного миндаля,
1 стакан малины.

Нагрейте духовку до 260°С и смажьте маслом сковороду диаметром 27 см и глубиной 6 см. В миске среднего размера смешайте миксером размягченное сливочное масло, сахарный песок, яйцо, молоко и миндальный экстракт до однородной консистенции, добавьте муку и вымешивайте еще 4 минуты. Выложите половину теста в сковороду. Теперь смешайте растопленное сливочное масло, миндальную пасту, малину, коричневый сахар и миндаль и половиной этой смеси посыпьте тесто. Затем выложите в сковороду оставшееся тесто, а сверху посыпьте остатками миндальной смеси. Выпекайте пирог примерно 45 минут. Признак готовности: нож, воткнутый в середину пирога, должен быть сухим.

Выход: 12 кусков

Секрет: если у вас нет блинной муки, добавьте в обычную пшеничную муку 3 чайные ложки разрыхлителя и 1 чайную ложку соли.

Вариации: малину можно заменить клубникой, черникой или клюквой. Клюкву нужно дополнительно подсластить.

Магические соответствия: счастье, торжество, романтика, здоровье тела, разума и души.

Праздники и другие поводы: День святого Валентина, Праздник костров, юбилеи, придворные и другие официальные ритуалы.

Розе несомненно принадлежит главнейшее и самое почетное место среди цветов.

Джон Джеральд. «Травы» (1597)

Розовые блинчики (Аравия)

Существует поверье, что если женщина сорвет в канун середины лета розу и ее лепестки сохранят свой цвет еще месяц, то она может быть уверена в том, что ее возлюбленный верен ей. Также считалось, что роза избавляет от слабости, но придает настроению некоторую меланхоличность.

1 стакан муки,
3 чайные ложки разрыхлителя,
по 1 столовой ложке сахарного песка, меда и розовой воды (см. с. 73),
1 яйцо,
1/4 чайной ложки соли,
щепотка корицы,
2 столовые ложки миндального масла и еще немного для смазки.

Смешайте в небольшом блюде муку, разрыхлитель, сахарный песок и соль. В миске взбейте яйцо, мед, розовую воду и растительное масло и аккуратно смешайте с сухими ингредиентами. Смажьте миндальным маслом сковороду и нагрейте, чтобы капля масла «подпрыгивала» на ней. Наливайте тесто на сковороду и пеките блинчики, пока их края не подсохнут и на поверхности не появятся дырочки. Подавайте блины с сиропом и сливочным маслом или с клубникой и взбитыми сливками.

Выход: 9 штук

Вариации:

Бельгийские: положите на блинчик 1 столовую ложку яблочного пюре, сверните его в трубочку и посыпьте корицей.

Венгерские: начините блинчики миндалем, смешанным со сладкими сливками, и сверните их в трубочку.

Ирландские: перед выпечкой добавьте в тесто 1 стакан картофельного пюре и 4 столовые ложки кукурузного сиропа.

Магические соответствия: выносливость, романтика, преданность и верность, вдохновение, преодоление бессонницы.

Праздники и другие поводы: День святого Валентина, свадьба, арабские праздники; придворные и другие официальные ритуалы.

Ржаной хлеб

Благословленная Венерой и Землей рожь несет в себе сильную энергию, которую можно использовать в любовных целях. Кукуруза придает отношениям романтику, а тмин — страсть. Со времен Древнего Рима ржаной хлеб считается пищей арестантов.

3 пакетика быстродействующих дрожжей,
1 1/2 стакана теплой воды (30—40°C),
1/2 стакана патоки,
2 столовые ложки растительного масла,
1/4 стакана какао,
2 1/2 стакана белой пшеничной муки,
1/2 чайной ложки соли,
1 столовая ложка семян тмина,
2 стакана ржаной муки,
1/2 стакана кукурузной муки,
1 взбитый яичный белок

Размешайте патоку с теплой водой и растворите в ней сухие дрожжи. Дайте массе постоять 5 минут. Влейте туда растительное масло, добавьте пшеничную муку, какао, соль, тмин и хорошо все перемешайте. Постепенно, порциями, добавляйте ржаную муку. Когда тесто станет легко вымешивать руками, переложите его на слегка посыпанную мукой поверхность, накройте и дайте постоять 20 минут. Затем помесите 10 минут, переложите тесто в смазанную маслом миску и покрутите. Поставьте миску в теплое место примерно на 1 час, чтобы тесто поднялось и удвоилось в объеме.

Обомните тесто и разделите пополам. Придайте ему нужную форму и дайте расстояться 5 минут. Переложите

хлеб на смазанный противень и посыпьте кукурузной мукой. Дайте батонам расстояться еще 45 минут. Выпекайте при температуре 150°С примерно 30 минут. Признак готовности: когда вы постучите по батону, раздастся глухой звук. Чтобы верх батонов был блестящим, в последние 10 минут выпечки помажьте их яичным белком.

Выход: 2 батона

Секрет: гостям этот хлеб лучше всего подавать с укропной икрой (см. с. 54).

Магические соответствия: защищенность, мир, близость, любовь, деньги.

Праздники и другие поводы: обручение, ритуалы обновления.

Содовый хлеб (Ирландия)

Очень приятно приготовить «что-нибудь ирландское», на День святого Патрика, который теперь отмечается практически повсеместно.

3 1/2 стакана неотбеленной пшеничной муки,
1/4 стакана сахарного песка,
по 1 чайной ложке соли и соды,
1 столовая ложка разрыхлителя,
1/8 чайной ложки молотого кардамона,
1/4 стакана сливочного масла,
1 стакан клюквы,
1 1/2 стакана пахты комнатной температуры,
1 яйцо,
1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Нагрейте духовку до 150°С. В большой миске смешайте муку, сахарный песок, соль, разрыхлитель, соду и кардамон. Добавьте сливочное масло и разотрите до образования мелких крошек, затем подмешайте клюкву. В маленькой миске взбейте пахту, яйцо и лимонную цедру. Смешайте яичную смесь с сухими ингредиентами и замесите крутое тесто. Вымешивайте 4 минуты. Разделите тесто на 2 части. Смажьте маслом сковороду диаметром 25 см и положите туда половину теста. Разминайте его руками, пока оно не

дойдет до краев сковороды, затем вырежьте сверху нужный магический символ. Выпекайте хлеб примерно 35—40 минут до золотисто-коричневого цвета. Выньте хлеб, дайте ему постоять 5 минут и разрежьте на кусочки.

Выход: 2 батона

Магические соответствия: любовь, счастье, простота, здоровье, волшебство лунного света.

Праздники: большинство праздников, связанных с водой, особенно Крещение, День святого Патрика, праздники в честь ирландских богов.

Святочный шведский хлеб

Начало Рождественской недели в Швеции названо в честь национальной святой, ставшей символом милосердия и сострадания. Ее звали Лючия, она пересекала ледяные озера и приносила бедным и больным еду и питье. В этот день все шведские женщины готовят для своей семьи булочки в память о человеколюбии и доброте этой незабвенной женщины.

- 1/2 чайной ложки шафрана,
- 3 столовые ложки горячей воды,
- 2 пакетика быстродействующих дрожжей,
- 1/4 стакана теплой воды (30—40°C),
- 1/4 стакана + 1/4 чайной ложки сахара,
- 1 стакан кипяченого молока,
- 1/3 стакана сливочного масла,
- 1 чайная ложка соли,
- 1 яйцо,
- 4 стакана просеянной муки,
- смесь из клюквы, фруктовых цукатов, орехов и изюма — примерно 1 1/2 стакана,
- 2 столовые ложки растопленного сливочного масла.

Все мы являемся частью одного большого тела
и были с любовью взращены матерью-природой,
чтобы стать полноценными членами общества,
поэтому мы должны помнить,
что рождены для блага всей Вселенной.

Луций Сенека

Замочите шафран в горячей воде примерно на 1,5 часа. В большую миску налейте теплую воду и растворите в ней дрожжи и 1/4 чайной ложки сахарного песка. Положите туда же оставшийся сахар, сливочное масло, соль и влейте молоко. Все хорошо перемешайте и охладите. Затем добавьте яйцо, молочную смесь и шафран и взбивайте до однородной консистенции. Положите в отдельную тарелку цукаты и орехи, всыпьте 2 чайные ложки муки и перемешайте, чтобы цукаты полностью покрылись ею. Постепенно всыпьте в дрожжи оставшуюся муку, добавьте цукаты и замесите мягкое однородное тесто. Переложите его на посыпанную мукой поверхность и месите примерно 12 минут. Положите тесто в смазанную маслом миску и покрутите. Накройте миску и поставьте в теплое место примерно на 1 час, чтобы тесто подошло и удвоилось в объеме.

Нагрейте духовку до 200°С. Обомните тесто, разделите его на 24 кусочка и скатайте из них ровные шарики. Разложите булочки на смазанном маслом противне, накройте и дайте расстояться в течение примерно 30 минут до удвоения в объеме. Выпекайте булочки около 10 минут, затем убавьте жар до 160°С и пеките еще 10 минут. Помажьте верх булочек растопленным сливочным маслом и оставьте в духовке еще на 5 минут.

Выход: 2 порции

Магические соответствия: милосердие, доброжелательность, симпатия, служение.

Праздники: День благодарения, Фестиваль вопросов, Первый понедельник года.

Тропический хлеб

У индусов бананы всегда считались ритуальной едой и ассоциировались с мужскими качествами и потенцией. Для европейцев бананы открыл Магеллан, когда заходил на Филиппины. Он назвал этот экзотический фрукт «длинная фига».

1 1/2 стакана сахарного песка,
1/2 стакана размягченного сливочного масла,
2 яйца,
1/2 стакана пахты,
3 больших измельченных в пюре банана,
2 чайные ложки ванильного экстракта,
1/2 чайной ложки тертой цедры апельсина,
2 1/2 стакана блинной муки,
2/3 стакана измельченных орехов,
по 1/2 стакана кокосовой стружки и измельченного обсушенного ананаса.

Нагрейте духовку до 260°С и смажьте маслом форму для хлеба 25×15 см и глубиной 9 см. В большом блюде взбейте сахарный песок, яйца, сливочное масло, пахту, банановое пюре, ваниль и апельсиновую цедру. Постепенно порциями вводите муку и размешивайте, пока не получится однородное тесто. Добавьте орехи, кокос и ананасы, все хорошо перемешайте и вылейте тесто в форму. Выпекайте примерно 60 минут. Признак готовности: нож, воткнутый в середину батона, должен быть сухим. Перед подачей хлеб следует охладить.

Выход: 1 батон

Секрет: если у вас нет блинной муки, добавьте в обыкновенную муку 3 чайные ложки разрыхлителя и 1 чайную ложку соли.

Магические соответствия: усиление всех магических действий, радость, безопасное путешествие, процветание и гостеприимство.

Праздники: Праздник путешествия святого Брендана, Неделя Алоха; традиционные семейные праздники во время спиритуальных «возвращений».

Оставшиеся крохи хлеба часто разрушают дружелюбную компанию.

Мигель де Сервантес

Вазилопита
(греческий хлеб судьбы)

12 орешков на этом хлебе символизируют месяцы года. К тому же в хлеб традиционно запекалась монетка, и считалось, что человеку, которому она достанется, весь год будет сопутствовать удача, особенно если носить ее как талисман. Если вы решите так сделать, возьмите монетку с каким-нибудь магическим числом, например 3. Только предупредите о сюрпризе своих друзей, чтобы потом не пришлось обращаться к зубному врачу.

1 столовая ложка вяжущего отвара,
по 1/2 чайной ложки корицы, семян аниса, тертой апельсиновой цедры,
1/4 чайной ложки имбиря,
1 лавровый лист,
2 пакетика быстродействующих дрожжей,
1/2 стакана теплой воды (30—40° С),
1 стакан горячего молока,
примерно 1/2 стакана сливочного масла,
7 стаканов неотбеленной пшеничной муки,
1/2 чайной ложки соли,
3 яйца,
12 любых цельных орехов.

В небольшую кастрюлю влейте 1/2 стакана воды, вяжущий раствор, положите корицу, анис, имбирь, апельсиновую цедру и лавровый лист, доведите смесь до кипения и охладите. Выньте лавровый лист. В отдельной посуде растворите в теплой воде дрожжи. В большой миске смешайте молоко и сливочное масло и нагревайте, пока масло не растает. Добавьте туда же яйца, дрожжи, воду с пряностями и взбейте эту смесь до однородной консистенции. В небольшой миске смешайте муку и соль и постепенно вливайте туда жидкость, пока тесто не станет легко вымешиваться. Переложите его на посыпанный мукой стол и месите примерно 20 минут.

Положите тесто в смазанную маслом миску, покрутите, накройте и оставьте подходить на 5 часов.

Затем обомните тесто и помесите 5 минут. Дайте расстояться 5 минут. Сделайте один большой батон или два маленьких и украсьте их орехами. Положите хлеб на смазанный маслом противень, накройте и поставьте расстаиваться

на 2 часа. В это время нагрейте духовку до 260°С. Выпекайте хлеб примерно 60 минут. Хлеб готов, если при ударе о корку раздается глухой звук.

Выход: 1 большой или 2 маленьких батона

Магические соответствия: удача, процветание.

Праздники: Новый год, китайский Новый год, День святого Патрика, праздники в честь греческих богов.

Клюквенно-кабачковый хлеб

Цуккини всегда ассоциировались со вселенской энергией, а клюква из-за ее красного цвета — с осторожностью. Это блюдо способствует внутреннему просветлению и нравственному совершенствованию.

2 измельченных цуккини среднего размера,
2 1/2 стакана сахарного песка,
2/3 стакана растительного масла,
1/4 стакана молока,
4 яйца,
по 2 чайные ложки ванили и тертой апельсиновой цедры,
3 стакана пшеничной муки грубого помола,
1/2 чайной ложки разрыхлителя,
2 чайные ложки соды,
1 чайная ложка соли,
1 стакан измельченной клюквы,
по 1/2 стакана измельченных орехов и изюма.

Нагрейте духовку до 260°С и смажьте маслом форму для хлеба 25×15 см и глубиной 9 см. В большой миске с помощью электрического миксера взбейте цуккини, сахар, растительное масло, молоко, яйца, ваниль и апельсиновую цедру. Отдельно в небольшой миске смешайте муку, разрыхлитель, соду и соль. Постепенно влейте жидкость в сухие ингредиенты и замесите однородное тесто. Подмешайте клюкву, орехи и изюм. Выложите тесто в форму.

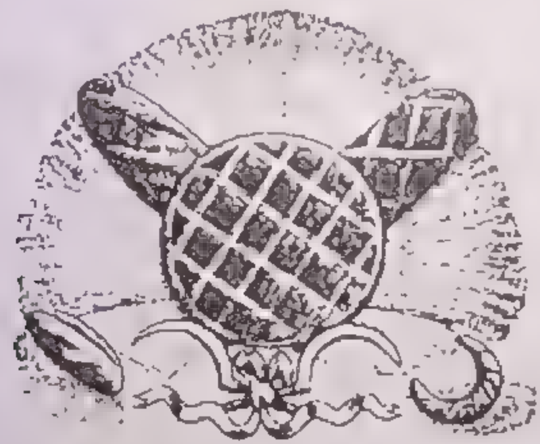
Выпекайте примерно 60 минут. Признак готовности: нож, воткнутый в середину батона, должен быть сухим. Перед употреблением хлеб следует охладить.

Выход: 1 батон

Вариации: для праздника Самхай замените цуккини 1 стаканом тыквы. А для обновления и вдохновления любви вместо кабачков и клюквы положите в тесто 3 стакана мелко порезанного ревеня.

Магические соответствия: физическая и духовная защищенность.

Праздники и другие поводы: Самхай, Фестиваль света, Королевский день дуба; гонки с препятствиями; любые ритуалы, связанные со смертью.



Для записи рецептов

Глава 5

Кладовая напитков

Вино – это благородный, живительный напиток,
и мы вечно будем благодарны за него.
Но надо помнить, что вода все же была создана раньше.
Джон Элиот

До того как люди стали отдавать предпочтение чистой профильтрованной воде, они чаще пили различные горячие или ферментированные винные напитки. Вино выставляли на стол не только для гостей — в некоторых домах его пили каждый день и верили, что это полезно для здоровья. Поэтому в средние века готовили множество спиртных напитков специально для лечебных целей.

История приготовления напитков начинается с открытия процесса ферментации. Есть такая старая персидская легенда: однажды царь обнаружил в графине немного забродивших виноградин и спрятал его, подумав, что ягоды ядовиты. Затем на графин случайно наткнулась служанка и попробовала виноград. Он ей чрезвычайно понравился. Служанка рассказала об этом царю, и тот приказал впредь готовить такой напиток для своих гостей.

Дистилляция, или перегонка, была открыта намного раньше. Есть сведения, что древние египтяне были знакомы с этим процессом еще в III веке до нашей эры. В Европе же не сохранилось свидетельств о владении навыками перегонки вплоть до середины XVII века, куда они также пришли от арабов. Существовало огромное количество вин и напитков, и многие из них считались волшебными в зависимости от их составляющих. Поэтому вина, как и другая еда, приносились в жертву богам.

Из мифологии нам известны многие боги, связанные с плодами, их соками и вином. Вы, должно быть, помните Осириса (Египет), Диониса (Греция) и Бахуса (Рим).

Но поскольку многие наши современники по различным причинам не пьют спиртного, я включила в эту главу и безалкогольные напитки. При их приготовлении следует уменьшить количество дрожжей, меда или сахара. В таком случае у напитка будет более выраженный фруктовый вкус и аромат.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Чай из котовника и ромашки

Знахари очень ценили этот чай за его нежный вкус и аромат. Древние греки называли ромашку яблоком земли. Травяные чаи являются настоящей волшебной кладовой здоровья. Многие травы и специи обладают удивительным тонизирующим эффектом. Ромашково-имбирный чай успокаивает желудок, анисово-ромашковый скрепляет и вдохновляет любовь.

По 1 чайной ложке листьев котовника и цветков ромашки,
мед по вкусу.

Смешайте котовник и ромашку и положите их в заварочный чайник. Добавьте 1 стакан кипятка или чуть меньше, чтобы добиться нужной крепости. Можно заваривать травы и в чашке.

Дайте напитку настояться и процедите. Приготавливая чай, представляйте, как голубой свет наполняет чашку спокойствием и уверенностью.

Выход: 1 стакан

Магические соответствия: пейте этот чай, если у вас неприятности, мучает бессонница, для успокоения и внутреннего просветления.

Праздники и другие поводы: День святой Джоанны, любые летние праздники. Этот чай хорошо пить после обрядов и ритуалов, лечения.

Вишневый напиток

Вишня была обнаружена предположительно в VIII веке до нашей эры ассирийцами в районе Черного моря. Древние [illegible] прекрасным лекар- [illegible]

1 стакан замороженного вишневого сока,
2 стакана абрикосового нектара,
1 столовая ложка сахарного песка,
1/2 чайной ложки миндального экстракта,
вишни и миндаль для украшения

Подготовьте вишневый сок согласно инструкции на упа- [illegible] нектаром, сахарным [illegible] и [illegible] Немного заморозьте смесь, чтобы [illegible] переложите в блендер и измельчите. Перелейте напиток в стаканы и украсьте цельными вишнями и миндалем.

Выход: 6—8 порций

Вариации: для приготовления [illegible] напитка можно использовать замороженную клубнику. Разморозьте ее и готовьте напиток согласно рецепту.

Магические соответствия: плодородие, любовная магия, сексуальная гармония.

Праздники и другие поводы: весенние праздники, День святого Валентина, Сатурналия; ритуал зачатия.

Веселый напиток

Этот напиток всегда готовила мне мама в жаркие летние дни. У него потрясающий вкус, и к тому же он необыкновенно полезен. В странах Востока всегда считалось, что клубника — это плод богини судьбы, а апельсины символизируют счастье и блаженство.

6 больших ягод клубники,
5 измельченных кубиков льда,
1/2 очищенного апельсина,
1/4 стакана апельсинового сока,
1 чайная ложка сахарного песка

Положите все ингредиенты в блендер и измельчите. Перелейте напиток в стаканы и украсьте свежими ягодами.

Выход: 1 порция

Вариации: клубнику можно заменить малиной или черникой.

Магические соответствия: здоровье, счастье, оживление.

Праздники и другие поводы: летние праздники; напиток хорош в любое время года, когда нужно активизировать внутреннюю энергию.

Любовный напиток

Я рекомендую этот напиток для усиления любви и страсти двух людей, уже связанных романтическими отношениями. Все травы и фрукты в этом рецепте строго подобраны по их магическим действиям, но количество ингредиентов может варьироваться в зависимости от назначения. Лимон и апельсин символизируют индивидуальность в любви, а три ягоды соединяют любящих. Все составляющие укрепляют верность и преданность.

- По 2 стакана апельсинового сока и абрикосового нектара,
- 1 чайная ложка ванили,
- по 1/8 чайной ложки имбиря и корицы,
- 2 стакана имбирного эля,
- по 6 ягод клубники и малины,
- 2 ломтика апельсина,
- 2 небольшие полоски лимонной цедры.

Смешайте в стеклянной или фарфоровой емкости сок, нектар, ваниль, имбирь и корицу. Осторожно влейте имбирный эль, чтобы не образовывалось пены. Перелейте напиток в высокие бокалы, оставив 3 см от края. Положите в каждый бокал 3 клубники, 3 малины, 1 ломтик апельсина и 1 полоску лимонной цедры. Соедините руки, посмотрите друг другу в глаза и пейте.

Выход: 2 порции

Вариации: для гармонии в ваших отношениях перед подачей на стол добавьте в каждый бокал 1 чайную ложку лавандовой или фиалковой воды.

Магические соответствия: романтичность, близость, страсть, понимание, мудрость.

Праздники и другие события: День святого Валентина, обручение, ритуалы обновления, официальные обряды.

Волшебная дыня

В эпоху Ренессанса дыня была очень популярна в Европе, особенно на разных праздниках и торжествах. Она пришла к нам с Востока через Италию. В Коране сказано, что одним из плодов, который подадут достойным в Судный день, будет дыня.

- 4 стакана мелко порезанного арбуза без косточек,
- по 2 стакана мелко порезанных мускусной и медовой дыни,
- 1/2 чайной ложки ванили,
- 1 столовая ложка сахарного песка,
- 6 измельченных кубиков льда,
- 2 стакана имбирного эля.

В блендере или кухонном комбайне измельчите арбуз, дыню, сахарный песок, ваниль и лед до однородной консистенции. Начинайте с медленной скорости и постепенно переходите на высокую. Перед подачей на стол добавьте в стаканы имбирный эль.

Выход: 2 стакана

Магические соответствия: события и вещи, ведущие к изобилию, магия полной Луны, радость.

Праздники: Рождение луны, праздники урожая, Праздник Млечного Пути.

Коктейль из ананасов и манго

Ананас привез в Европу Колумб. Сами индейцы назвали так этот плод. Но ананасы были довольно большой редкостью из-за ограниченной территории их произрастания.

2 стакана мангового сока,
3 стакана ананасового сока,
1/2 среднего банана,
2 столовые ложки коричневого сахара,
тертый кокос для украшения.

Смешайте в блендере ананасовый и манговый сок с сахаром и бананом до однородной консистенции. Перелейте коктейль в высокие бокалы и украсьте тертым кокосом.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: приход старых друзей или любимых, любовь.

Праздники и другие поводы: Первый понедельник года, сбор семьи или встреча школьных друзей, любые магические собрания.

Ивовая вода (Иран)

В Иране такую воду используют при приготовлении пахлавы. А в особый день невесты украшают себя цветками красной ивы, чтобы скрыть от жениха свой возраст и «привязать» его к себе. Иву подкладывают под больного ребенка, так как верят в ее волшебную силу.

2 стакана цветков красной ивы,
4 стакана прохладной воды,
1/2 стакана яблочного сока,
примерно 6 чайных ложек сахарного песка.

Замочите цветки в воде и подождите, пока она пропитается их запахом, а сами цветки станут прозрачными (примерно на 30 минут). Процедите воду и выньте цветки. Добавьте яблочный сок и сахар по вкусу. Поставьте напиток в холодильник. Подавайте его к столу со льдом.

Выход: 4 порции

Вариации: цветки ивы можно заменить любым фруктом, ассоциирующимся с женским началом. Чтобы напиток пробуждал мудрость, уменьшите количество яблочного сока до 1/4 стакана и добавьте 1/4 стакана персикового сока.

Магические соответствия: юношеская любовь, сила женских богинь, красота и дисциплина.

Праздники: Праздник костров, Женский день, Рождение луны, День цветущей яблони, Праздник Мадонны, Праздник богини милосердия.

Ревеневый пунш (Новый Свет)

Цитрусовые содержат много витамина С и поэтому повышают сопротивляемость организма болезням.

4 стакана порубленного ревеня,
1 палочка корицы,
1/4 стакана лимонного сока,
1 стакан ананасового сока,
1/2 стакана апельсинового сока,
1 1/2 стакана сахарного песка.

Проварите ревень и палочку корицы в 4 стаканах воды примерно 10 минут. Процедите жидкость и выньте ревень и корицу. Добавьте в воду лимонный, ананасовый и апельсиновый сок. Положите сахар по вкусу. Подавайте пунш со льдом.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: защита, особенно в отношении здоровья.

Праздники: Новый год, Праздник весеннего бриза, Фиеста матери-охранительницы здоровья.

Яблочный пунш с геранью (Аравия)

По легенде, герань появилась очень необычным образом: когда пророк Мухаммед положил свою рубашку просушиться на траву, ее пронизали солнечные лучи, и на этом месте расцвели чудесные красные цветы. В этом напитке желтый цвет символизирует внутреннюю логику, а розовый — здоровье и романтичность. Число 5 означает осознание и магическое стремление к цели.

4 стакана яблочного сока,
1 стакан сахарного песка,
6 лепестков розовой герани,
4 тонко порезанных лайма,
5 капель желтого или розового пищевого красителя,
6 листьев яблони и лепестки герани для украшения.

Всыпьте в яблочный сок сахарный песок и лепестки герани. Кипятите примерно 5 минут. Положите лаймы, остудите и процедите жидкость. Добавьте пищевой краситель и перемешайте. Подавайте напиток со льдом, украсив листьями яблони и лепестками герани.

Выход: 4 порции

Вариации: для духовного роста можно использовать зеленый краситель вместо розового, а герань заменить шестью лавровыми листьями или тремя очищенными и порезанными лимонами.

Магические соответствия: профессионализм, хорошее самочувствие, внутреннее видение, любовь, служение людям.

Праздники и другие поводы: Хеллоуин, Просветление Будды, Первый понедельник года; первый снег, день вашего божества; перед любыми посвящениями или прорицаниями.

Медовый напиток

Этот напиток хорош для тех, кто очень любит мед и не желает употреблять алкоголь. Медовые напитки известны еще со времен Гиппократа. Древние врачи часто добавляли мед в лекарства, чтобы смягчить их горьковатый вкус.

4 стакана родниковой воды,
1 стакан меда,
по 1/2 чайной ложки натертого мускатного ореха и имбиря,
1/4 чайной ложки корицы,
по 1 лимону и апельсину, нарезанных ломтиками.

Налейте в небольшую кастрюлю воду, положите мед, мускатный орех, имбирь и корицу и доведите до кипения на

> *Много и свободно пить — хорошее качество для забулдыги, но не для короля.*
>
> Демосфен

среднем огне. Чтобы не изменился вкус, используйте только кастрюли из нержавеющей стали или эмалированные. Постоянно помешивайте напиток, пока мед полностью не растворится и осадок на дне не исчезнет. Деревянной ложкой снимайте пену с поверхности напитка. Добавьте ломтики лимона и апельсина, чуть выжимая их. Снимите кастрюлю с огня и дайте напитку полностью остыть. Затем перелейте его в бутылку и поставьте в холодильник.

Выход: 4 стакана

Секрет: многие считают этот напиток слишком сладким. Чтобы уменьшить сладость, добавляйте мед небольшими порциями и пробуйте, пока не достигнете желаемого вкуса.

Вариации: лимон можно заменить 1 стаканом: малины — для счастья, клубники — в честь богини судьбы, яблок — для здоровья, персиков — для долголетия, груш — для защищенности.

Магические соответствия: удовольствие, здоровье, любовь и процветание.

Праздники и другие поводы: большинство весенних праздников, свадьба; как замена вина для детей на любых торжествах.

Свичел (Германия)

Это был любимый напиток крестьян во время сбора урожая и косьбы, которым они утоляли жажду во время работы.

8 стаканов воды,
1 стакан натурального кленового сиропа,
1/2 стакана столового уксуса,
1 чайная ложка имбиря.

Нагрейте на среднем огне воду с кленовым сиропом и помешивайте, чтобы полностью растворился осадок на дне. Для сохранения первоначального вкуса используйте только кастрюли из нержавеющей стали или эмалированные. Вылейте напиток в графин, добавьте уксус и имбирь и поставьте в холодильник.

Выход: примерно 9 стаканов

Вариации: кленовый сироп можно заменить сахаром или медом. Однако для организма сахар намного вреднее меда.

Магические соответствия: очищение, чистота, здоровье, жизненная энергия.

Праздники и другие поводы: Суккот, День рождения Конфуция, Праздник костров; перед любым магическим ритуалом.

Мандариновое гостеприимство

В книге «Секреты английской хозяйки» (1769) давались подробные инструкции, какие фрукты и по каким поводам подавать на стол. Мандарины и ананасы подавали в качестве десерта, если блюда с фруктами ставились перед каждым гостем.

По 1/4 стакана воды, ананасового сока и концентрата мандаринового сока,
1 стакан апельсинового или ванильного йогурта,
1 столовая ложка меда,
ломтики ананаса для украшения

Заморозьте йогурт до твердого состояния и измельчите на кусочки. Положите их в блендер или кухонный комбайн и измельчите до однородной консистенции. Добавьте ананасовый сок, мандариновый концентрат, мед и снова перемешайте. Перелейте напиток в высокие стаканы и украсьте ломтиками ананаса.

Выход: 2 стакана

Магические соответствия: гостеприимство, честность.

Праздники и другие поводы: Неделя Алоха, Новый год, приход гостей.

Сидр из акации (Германия)

В Германии на майские праздники традиционно украшали дома акацией; она считалась королевой деревьев. Запах акации напоминает смесь корицы и ванили, поэтому ее использовали для защиты от черного колдовства.

1/2 стакана свежих лепестков акации,
4 стакана теплого яблочного сидра,
2 столовые ложки сахарного песка,
1/2 стакана воды,
4 ломтика апельсина и 4 палочки корицы для украшения.

На 30 минут замочите лепестки акации в яблочном сидре. Затем процедите, выньте цветы и добавьте в сидр сахарный песок и воду. Подавайте напиток холодным или горячим, украсив ломтиками апельсина и палочками корицы.

Выход: 4 порции

Вариации: для концентрации энергии вместо акации можно использовать лепестки других съедобных рано цветущих деревьев или лепестки ромашки. Акацию можно заменить и одним стручком ванили.

Магические соответствия: победа и защищенность.

Праздники: любые майские праздники, Королевский день дуба, День памяти, День патриотов, День старых танцев.

Напиток из йогурта

1 стакан любого фруктового сока,
225 г натурального или фруктового йогурта,
1/2 стакана молока,
щепотка мускатного ореха.

Поместите все ингредиенты в блендер и хорошо перемешайте. Перелейте напиток в высокие стаканы.

Выход: 2 порции

Вариации: можно смешивать просто фруктовые соки, например персиковый с яблочным — для мудрости или абрикосовый с соком экзотических фруктов — для умиротворенности.

Магические соответствия: стимулирует духовную энергию, вдохновение и увлеченность.

Праздники и другие поводы: в честь любого творчества, перед посвящениями или медитацией, в преддверии важной поездки.

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Вино из ракитника

В основном из ракитника делали веники для подметания пола. Но его цветки имеют очень приятный вкус миндаля, а ягоды подавались в маринованном виде еще на коронации Якова II. В XIII веке люди верили, что напиток из ракитника свидетельствует об истинных чувствах и верности возлюбленного. Но когда вы будете класть цветки ракитника в напиток, убедитесь, что это съедобный вид, потому что некоторые виды растения ядовиты и вызывают галлюцинации.

1 пакетик быстродействующих дрожжей,
1/4 стакана теплой воды (30—40°C),
6 3/4 стакана сахарного песка,
1 лимон и 2 апельсина (нарезать ломтиками),
3,7 л воды,
8 стаканов цветков ракитника.

Растворите дрожжи в теплой воде. Налейте в большую кастрюлю 3,7 л воды, положите сахар, лимон и апельсин и кипятите примерно 30 минут. Затем немного охладите сироп. Положите цветки в контейнер объемом 7 л, залейте сиропом и высыпьте туда же дрожжи. Накройте емкость и оставьте на 3 дня. Процедите жидкость, снова налейте ее в контейнер, накройте и оставьте еще на 10 дней. Затем разлейте вино в стерильные бутылки, закупорьте и поставьте настаиваться в темное место на 6 месяцев.

Выход: примерно 3,7 л

Вариации: цветки ракитника можно заменить 8 стаканами миндаля.

Магические соответствия: гуманность, чистота, близость, плодородие.

Праздники: майские праздники, Праздник кухонного божества, Первый понедельник года, Суккот, Праздник Мадонны.

Вино из ромашки и анютиных глазок

Английское название ромашки происходит от слияния слов «глаза дня», потому что ее цветки раскрываются с первыми лучами солнца. А анютины глазки помогают выбраться из запутанной ситуации и поддерживают активность. Это простое вино было очень популярно в Лондоне в XIX веке.

3,7 л кипятка,
по 8 стаканов цветков ромашки и анютиных глазок,
1 лимон и 2 апельсина (порезать ломтиками),
6 3/4 стакана коричневого сахара,
1,5 см бланшированного корня имбиря,
1/2 пакетика быстродействующих дрожжей,
1/4 стакана теплой воды (30—40°С).

Залейте цветки кипятком и дайте настояться в течение 24 часов. Процедите настой и выньте цветки. Вылейте настой в большую кастрюлю, положите лимон, апельсин, имбирь и сахар и поставьте на медленный огонь. Постоянно помешивайте жидкость, пока не растворится сахар, затем охладите. Растворите дрожжи в теплой воде и дайте им постоять 15 минут. Влейте напиток в 7-литровую емкость и положите туда дрожжи. Все перемешайте и, не накрывая, оставьте на 3—4 дня. Затем процедите вино, разлейте по стерильным банкам и неплотно закройте, а через 2 месяца герметично укупорьте. Выдерживайте от 6 месяцев до 1 года. При подаче украсьте вино свежими лепестками цветов.

Выход: примерно 3,7 л

Вариации: ромашку и анютины глазки можно заменить цветками одуванчика.

Магические соответствия: целомудрие, любовь, интуиция, освежающая весенняя энергия, радость, простота, чистые помыслы.

Праздники и другие поводы: День святого Валентина, Праздник костров, любые весенние праздники и официальные торжества; приход нового века.

Квас (напиток славян)

Название напитка происходит от слова «закваска». Этот слабоалкогольный напиток традиционно готовят и выдерживают дома. Считается, что квас обладает лечебным действием, его пьют и добавляют в супы.

5 порезанных яблок,
2 стакана меда,
450 г поджаренного черного хлеба,
450 г ячменных или гречишных хлопьев,
3 пакетика быстродействующих дрожжей,
1/2 стакана теплой воды (30—40° С),
примерно 1 стакан изюма,
7 л воды.

В большой кастрюле доведите до кипения 7 л воды с медом и яблоками. Снимите кастрюлю с огня, добавьте черный хлеб и хлопья и оставьте на 3—4 часа. Процедите, выньте хлеб и яблоки и вылейте жидкость в 10-литровую емкость. Растворите дрожжи в теплой воде. Подмешайте к жидкости дрожжи. Накройте емкость чистым полотенцем и поставьте в теплое место не менее чем на 6 часов. Процедите. Положите по 2—3 изюминки на дно каждой простерилизованной бутылки и разлейте в них квас. Плотно укупорьте и поставьте в прохладное место на 1—2 недели.

Выход: примерно 7 л

Вариации: замените яблоки 5 стаканами малины, если вы не смогли достать ячменные или гречишные хлопья, добавьте еще 450 г ржаного хлеба.

Магические соответствия: любовь, процветание, мир, хорошее настроение, энергия земли и дома, преодоление трудностей.

Праздники: любые сельскохозяйственные праздники.

Персиковое наслаждение

Персики были привезены к нам из Персии (ныне — Иран). В восточных культурах древесина персика и его косточки часто использовались для гаданий и прорицаний, а также в качестве амулетов как символ долголетия.

2 стакана шоколадного молока,
1 стакан персикового мороженого,
1 чайная ложка ванильного экстракта,
1 стакан порезанных персиков,
2 столовые ложки персикового ликера,
1 чайная ложка сахарного песка.

Положите все ингредиенты в блендер и измельчите до однородного состояния.

Выход: 2—3 порции

Вариации: этот напиток хорош и без алкоголя. В жаркие летние дни подавайте его со льдом.

Магические соответствия: мудрость, справедливое судейство, интуиция.

Праздники: День рождения Конфуция, Просветление Будды, Сарасвати, ваш день рождения.

Тропический малиновый напиток

Все ингредиенты в этом напитке символизируют изменчивость и влияние судьбы на жизнь человека. Бренди часто использовали в религиозных ритуалах для возникновения чувства близости с божеством.

1 л бренди,
1 стакан долек апельсина,
1/2 очищенного и разделенного на дольки грейпфрута,
2 стакана малины,
1 стакан измельченного ананаса,
1 банка (335 г) консервированных груш с соком,
1 стакан сахарного песка,
1 чайная ложка ванили,
2 палочки гвоздики

Сколько сверкающих брызг волшебства и пенящегося торжества в выдержанном нежном шампанском! Как много мягкой ненавязчивой философии в бургундском, готовом пролить багряные закатные лучи на природу и людей!

Сэр Томас Н. Талфорд

Нагрейте бренди на медленном огне. Положите апельсины, грейпфрут, малину, груши, ананас, сахар, ваниль и гвоздику в жаропрочный контейнер и разомните до пюреобразного состояния, чтобы выделился сок. Влейте бренди и все перемешайте. Накройте емкость и поставьте напиток выдерживаться на 2 недели.

Процедите напиток через марлю и немного отожмите фрукты, чтобы стек весь сок. Попробуйте, если необходимо, добавьте еще сахара. (Сахар нужно предварительно растворить в 1/4 стакана воды.) Чтобы подкислить напиток, добавьте немного грейпфрутового или лимонного сока. Накройте емкость и поставьте настаиваться на 2—3 месяца.

Выход: примерно 1 л

Вариации: замените бренди ромом — для защиты или виски — для здоровья.

Магические соответствия: мистическая энергия для трансформации, удача.

Праздники и другие поводы: Новый год, Самхай, День дриад, Праздник Млечного Пути; выпуск из учебного заведения.

Освежающий напиток (Россия)

Апельсиновая вода всегда символизировала верность и благие намерения, а миндаль — обновляющую энергию. Великая императрица Елизавета Петровна использовала для этого напитка вишневый бренди, который очень любила.

1 л бренди,
1 2/3 стакана сахарного песка,
2 стакана вишневого сока,
1 чайная ложка корицы,
1/4 чайной ложки тертой лимонной цедры,
1 чайная ложка гвоздики,
1 1/2 стакана измельченного миндаля,
1 1/2 чайной ложки апельсиновой воды (готовится так же, как розовая вода; см. с. 73).

> *Понимающий, видя своего Бога, краснеет от смущения.*
>
> Ричард Крашау

Смешайте ингредиенты в неметаллической емкости, накройте и поставьте настаиваться на 1 месяц. Процедите напиток и разлейте в стерилизованные бутылки. Его можно подавать сразу же, но лучше выдержать еще 2 месяца. Когда будете готовить этот напиток, концентрируйте свои мысли на обновлении.

Выход: около 2 л

Вариации: вишневый сок можно заменить любым другим, который по вкусу сочетается с миндалем.

Магические соответствия: восстановление и укрепление отношений.

Праздники и другие поводы: Первый понедельник года, Фестиваль света, Праздник кухонного божества, ритуалы прощения, обряды обновления.

Сима (Финляндия)

С незапамятных времен изюм употребляли для вызывания определенных снов. В этом рецепте цитрусовые защитят вас и придадут вашему видению чистоту, а дрожжи помогут ему «вырасти».

1/4 чайной ложки дрожжей,
1/4 стакана теплой воды (30—40°С),
1 большой лимон,
2 средних апельсина,
по 1 стакану сахарного песка и коричневого сахара,
6 л кипятка,
1 стакан изюма.

Растворите дрожжи в теплой воде. Очистите фрукты, отложите цедру и снимите с них белую пленочку. Положите сахар, порезанные фрукты и цедру в большую жаропрочную емкость, залейте кипятком и остудите. Добавьте раствор дрожжей. Накройте емкость и оставьте на ночь в комнате, чтобы начался процесс ферментации.

Процедите жидкость, удалите фрукты и цедру. Разложите по 3—4 изюминки в каждую стерилизованную бутылку и разлейте в них напиток. Плотно укупорьте и оставьте стоять в комнате, пока не всплывут изюминки. После этого напиток готов. До подачи на стол храните его в холодильнике.

Выход: примерно 550 мл

Магические соответствия: профессионализм, сны, духовное осознание. Но помните, что магический эффект вызывает лишь небольшое количество этого напитка, так как он содержит алкоголь.

Праздники и другие поводы: день рождения, приход зимы, день вашего божества; перед любыми магическими действиями.

Вассайл
(Англия — Исландия)

«Вассайл» — древнее англо-исландское обращение — призыв к богам с просьбой об удаче и здоровье.

6 стаканов яблочного или сухого красного вина,
10 стаканов яблочного сидра,
по 2 чайные ложки гвоздики и душистого перца (не измельченных),
1/2 стакана коричневого сахара,
2 большие палочки корицы,
2 апельсина для украшения.

Влейте в большую кастрюлю вино и сидр, положите сахар, гвоздику, корицу и душистый перец. Доведите смесь до кипения на очень слабом огне, закройте кастрюлю и варите примерно 20 минут. Процедите напиток, удалите специи. Подавайте в чаше для пунша, украсив ломтиками апельсина.

Выход: 16 стаканов

Вариации: для безалкогольного напитка замените сидр и красное вино любыми соками, например ананасовым — для защиты и любви.

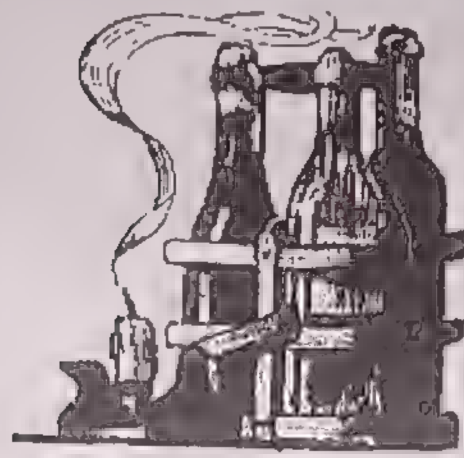
Магические соответствия: здоровье, светлое будущее, гостеприимство, торжественность и близость.

Праздники: традиционный напиток для Святок или Нового года.

Лечебные эликсиры были наиболее популярны в XIV—XVI веках, когда население Европы сильно пострадало от чумы, тифа и других эпидемий. В такие времена спиртные напитки были редкостью и продавались только в лечебных целях. Горячий алкоголь как бы «разливал» по телу тепло и энергию, что придавало ему особую силу в суеверных умах людей. Многие такие напитки популярны до сих пор. В чудо излечения мы уже не верим, но до сих пор употребляем различные сиропы от кашля на спирту благодаря их смягчающему и обеззараживающему эффекту. В этой главе я предлагаю вам рецепты алкогольных и безалкогольных напитков, которые врачи прошлых лет считали лечебными или просто тонизирующими. Но даже если те или иные напитки зарекомендовали себя как достаточно эффективные целебные средства, это не значит, что они так же хорошо будут действовать и на вас — разные люди воспринимают их по-разному. Кстати, я нашла рецепты нескольких приятных на вкус напитков, которые используются в ритуальных обрядах.

Радость, возбуждение, умиротворение —
все сразу бросается доктору в глаза.

Г. У. Лонгфелло



Живая вода (Германия, XV век)

Эту воду часто пили рыцари перед битвой, ее давали умирающим в надежде вернуть их к жизни. Считалось, что, даже если живая вода не сможет поставить умирающего на ноги, она не повредит. Здесь приведен оригинальный рецепт живой воды, хотя многие пропорции значительно уменьшены.

1/4 стакана лаванды,
1/2 стакана розовых лепестков,
1 чайная ложка тертого мускатного ореха,
по 1 чайной ложке корицы, гвоздики и тертого корня имбиря,
1 3/4 стакана сахарного песка,
2 стакана изюма и инжира,
2 л бренди,
по 2 столовые ложки патоки, розовой воды (см. с. 73) и водного настоя из цветков бузины.

В емкости вместимостью 4 л смешайте цветки лаванды, розовые лепестки, мускатный орех, корицу, гвоздику, шалфей, имбирь, сахарный песок, изюм и инжир, добавьте бренди, патоку, розовую воду и настой цветков бузины (готовится так же, как розовая вода). Накройте емкость и поставьте на солнце на 20 дней. Затем процедите напиток и разлейте в простерилизованные бутыли.

Выход: примерно 2 л

Вариации: бренди можно заменить ароматизированной водой, которая приготавливается путем кипячения пряной зелени в течение 2—3 часов. Чтобы напиток не забродил, храните его в холодильнике.

Магические соответствия: сила, энергия, реинкарнация, обновление, символ разума в духовных битвах.

Праздники и другие поводы: торжества, связанные с огнем, обряды излечения, летние праздники, изгнание злых духов.

Напиток от простуды и насморка

Название многих старинных напитков происходит от их назначения и лечебного эффекта. Средневековые лекари или уличные торговцы называли их «желудочной водой» или «тоником от слабости».

1 л (4 стакана) бренди,
1 стакан меда,
по 1 столовой ложке апельсиновой цедры и измельченной перечной мяты,
2 палочки гвоздики,
по 1 чайной ложке молотого кардамона и шалфея,
сок из 1/2 лимона,
2 чайные ложки корицы,
2—3 листа эвкалипта.

Влейте в кастрюлю среднего размера бренди, добавьте мед и варите на слабом огне, помешивая, до полного растворения меда. Смешайте в небольшой емкости апельсиновую цедру, гвоздику, кардамон, лимонный сок, мяту, шалфей, корицу и листья эвкалипта. Влейте туда бренди с медом, накройте емкость и поставьте настаиваться на 2 недели. Затем процедите и разлейте по стерилизованным бутылкам. При симптомах простуды принимайте по 1—2 чайные ложки этого снадобья.

Выход: 5 стаканов

Вариации: для лечения желудка замените эвкалиптовые листья на цветки ромашки.

Магические соответствия: стабилизация финансов, хорошее общее эмоциональное самочувствие.

Праздники и другие поводы: любые зимние праздники; начало сезона простудных заболеваний.

Духовный напиток

Все фрукты и специи в этом рецепте связаны между собой и символизируют духовное и физическое просветление. В него также добавлены персики — для мудрости.

4 1/2 стакана холодной воды,
2 порубленных персика,
по 1/4 чайной ложки корицы, анисового и мятного экстрактов,
лепестки роз,
лавровые листья для украшения.

Влейте в блендер сок, воду и экстракты, положите персики, корицу и измельчите смесь до однородной консистенции. Добавьте 1 стакан измельченного льда и подавайте на стол, украсив розовыми лепестками и лавровыми листьями.

Выход: примерно 8 стаканов

Магические соответствия: осознание, психическая энергия, прорицание, внутреннее видение, ясновидение, лунная энергия.

Праздники и другие поводы: Рождение луны, празднование полнолуния, Просветление Будды, День дриад; инициация и присвоение колдовской степени.

Желудочный эликсир (Шотландия)

Мясной бульон и горячий тодди (пунш) дают в Шотландии выздоравливающему человеку, поскольку эти напитки обладают смягчающим эффектом. Мед и виски давно используются в народной медицине как наружное и внутреннее средство.

115 г измельченной постной говядины,
1/4 чайной ложки соли,
1 стакан воды,
немного виски,
1 чайная ложка меда.

Положите в небольшую кастрюлю говядину, залейте водой, посолите, накройте крышкой и варите на медленном

огне 2 часа. Снимите кастрюлю с огня, добавьте виски и мед. Подавайте с горячими поджаренными тостами.

Выход: 1 порция

Вариации: чтобы получился говяжий лечебный бульон, исключите виски и мед.

Магические соответствия: отдых, здоровье, обновление энергии, умиротворенность.

Праздники и другие поводы: День старых танцев, День птиц, День рождения Конфуция; лечебные обряды.

Нежный тоник (Персия)

В средние века фрукты, особенно лимон, использовались для освежения дыхания и как тонкий намек на поцелуй.

5 стаканов сахарного песка,
6 стаканов воды,
1 стакан винного уксуса,
3 столовые ложки сухой мяты,
2—3 палочки гвоздики,
2 порезанных лимона.

В большой кастрюле доведите до кипения воду с сахаром, постоянно помешивая, пока сахар не растворится. Добавьте уксус, мяту, гвоздику и лимон. Варите на медленном огне 20 минут. Процедите напиток и подавайте охлажденным. При подаче на стол украсьте свежей мятой и миндалем — он стимулирует внутреннюю активность.

Выход: примерно 2 л

Вариации: этот напиток избавляет от расстройства желудка, если исключить из него уксус.

Магические соответствия: очищение, здоровье, радость, любовь, просветление, индивидуальная изменчивость.

Праздники и другие поводы: перед любым ритуалом излечения и обновления, посвящения; женитьба.

У кого есть здоровье, есть и надежда,
а имеющий надежду имеет все.

Арабская поговорка

Капли путешественника (средневековая Испания)

Чабер и ваниль восстанавливают силы больного. Шалфей был обязательным ингредиентом старинных рецептов и считался панацеей.

1/4 стакана ромашки,
2 веточки свежего чабера,
2 палочки гвоздики,
по 1/4 чайной ложки мускатного ореха, майорана, корицы и шалфея,
1/2 стручка ванили,
1 л бренди,
1/4 стакана арники (баранья травка),
3 чайные ложки семян аниса,
1 стакан сахарного песка.

Смешайте все ингредиенты в неметаллической посуде объемом 1,5 л и поставьте на солнце на 40 дней. Затем процедите, попробуйте и добавьте сахар по вкусу. Храните в стерилизованных бутылках.

Выход: примерно 1 л

Магические соответствия: меланхолия, безопасное путешествие, отдых.

Праздники и другие поводы: Праздник путешествия святого Брендана, перед поездкой на обряды; во время пути; в любое время, когда вас укачивает.

Для приготовления всех этих снадобий не обязательно использовать только свежие фрукты, можно взять и замороженные. Тому, кто вообще не употребляет алкоголь, рекомендуется прокипятить напиток, и спирт улетучится.

Для записи рецептов

Глава 6



Консервированный мир и уют

Всегда будьте благоразумны в удовольствиях,
чтобы полностью наслаждаться ими
и не бояться последствий.

Джереми Коллиер

Первоначально пищу консервировали для сохранения до тяжелых и скудных времен. Сегодня мы делаем это в целях получения продуктов с особым вкусом. Для людей магического склада консервирование пищи — это возможность сохранить ее сакральную потенцию для подходящего случая. Вы сможете приготовить такие великолепные блюда, как «Любовный клубничный сироп Мари» или «Оберегающие огурчики тетушки Джейн» (в которых много чеснока), а также «Соус просветления» — его можно подавать с самыми разнообразными блюдами. Очень важно, что в них уже сконцентрирована и сохраняется вся магическая энергия, и в нужный момент достаточно просто открыть банку. Из домашних консервированных продуктов получаются великолепные подарки. Считается, будто именно греческий бог Гермес научил людей «герметично» закрывать продукты и стал божеством, покровителем кухни и кулинарии.

Для тех, кто мало знаком с консервированием, предлагаю несколько полезных советов и секретов.

- Перед консервированием прочитайте весь рецепт до конца и убедитесь, что у вас есть все необходимые ингредиенты и приспособления.

❧ Консервируйте только целые, неповрежденные и спелые плоды.

❧ Используйте только банки и контейнеры, приспособленные для консервирования. Банки можно использовать только один раз. Проверьте, нет ли на них трещин и повреждений. Если горлышко повреждено, герметичность укупорки будет нарушена.

❧ Для приготовления консервов лучше всего использовать кастрюли из нержавеющей стали или эмалированные, они не придают продуктам металлический привкус.

❧ Используйте только метод консервирования, предлагаемый в рецепте. Приготовление консервов другим способом может привести к тому, что продукт станет ядовитым и вызовет желудочные заболевания.

❧ Для процеживания используйте редкое сито или проложите дуршлаг несколькими слоями марли. В некоторых рецептах продукты рекомендуется протирать через сито, но тогда джем или желе будут мутными, с мякотью.

❧ В некоторых рецептах упоминается «желирующая проба». Это тот момент, когда джем достаточно загустел. Недоваренный джем будет слишком жидким, а переваренный — густым и потеряет цвет. Температура кипения джемов должна быть на 8—9 градусов выше температуры кипения воды. Если у вас нет термометра, капните джем на холодную тарелку и на несколько минут поставьте ее в морозилку. Если джем не растекается по тарелке, он готов, если растекается, нужно поварить еще. Но помните, что во время проведения пробы нужно снять кастрюлю с огня, чтобы джем не переварился.

МЕТОДЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

В этой книге в основном рассматриваются два метода консервирования. Есть и третий метод: консервирование под давлением. Если вы хотите приготовить консервы последним способом, то обратитесь к рецептам из других кулинарных книг.

Метод № 1

Этот метод известен как приготовление «на водяной бане». Его используют только для консервирования продуктов с большим содержанием кислоты.

1. Промойте банки, крышки и резиновые обручи в горячей воде. До укупорки держите банки в горячей воде или в духовке, нагретой до 95°С. Храните обручи и крышки в соответствии с инструкцией.

2. Подготовьте продукты согласно рецепту.

3. Выложите продукт в банку через широкую воронку или ложкой с носиком и оставьте немного места между содержимым банки и крышкой.

4. Оботрите крышки чистой тканью и накройте ими банки, но не очень плотно.

5. В большую кастрюлю положите чистую ткань и наполните ее горячей, но не кипящей водой примерно на треть объема. Поставьте банки в кастрюлю так, чтобы они не касались друг друга и стенок кастрюли. Доведите воду до кипения и пастеризуйте банки, время указано в рецепте. Затем с помощью специальных щипцов выньте банки из кастрюли и поставьте на полотенце или металлическую сетку. Оставьте между банками достаточно места, чтобы они лучше остывали.

6. Закупорьте банки. Через 12 часов проверьте герметичность. Если при нажатии крышка останется втянутой, значит, банка закрыта плотно, если снова выпрямится, значит в нее проникает воздух. Такую банку надо хранить в холодильнике или употребить продукт немедленно.

Метод № 2

Используйте этот метод только для приготовления желе и конфитюров. Джемы готовятся по первому способу.

1. Вымойте банки, крышки и резиновые обручи. Простерилизуйте банки, поставив их в кастрюлю с кипящей водой на 15 минут. Оставьте банки в кипятке или поставьте в духовку, нагретую до 95°С. *Ни в коем случае не дотрагивайтесь руками до горлышка и внутренней стороны банки.* Обдайте кипятком крышки и резиновые обручи.

2. Приготовьте конфитюр согласно рецепту.

3. Как только конфитюр будет готов, сразу же выложите его в стерилизованные банки через широкую воронку или ложкой с носиком. Оставьте 1,5 см между содержимым банки и крышкой.

4. Оботрите крышки чистой тканью и накройте ими банки, но не очень плотно.

5. Поставьте банки на кухонное полотенце или на металлическую сетку остывать. Оставьте между ними достаточно места. Когда банки немного остынут, укупорьте их

6. Через 12 часов сделайте пробу на герметичность. Надавите на середину крышки пальцем. Если она не выпрямится, значит, банка укупорена герметично, если выпрямится, значит, в нее проникает воздух. Такую банку следует хранить в холодильнике или употребить продукт немедленно.

ЧАТНИ И РЕЛИШ

Чатни и релиш — это практически одно и то же. Оба блюда готовят из порезанных кусочками фруктов и/или овощей, тушенных со специями. Чатни, известное во всем мире, пришло к нам из Индии. Как и большинство блюд

ндийской кухни, чатни готовится долго и затем выдерживается не менее 2 месяцев. Правильно приготовленное чатни может храниться на полке до 2 лет.

Оберегающий релиш из помидоров и огурцов

4 стакана мелко порубленных маринованных огурчиков,
1 чайная ложка соли,
1 очищенный и порубленный красный перец,
6 очищенных и мелко порубленных помидоров среднего размера,
2 стакана яблочного уксуса,
2 большие мелко порубленные луковицы,
1 стакан коричневого сахара,
1 чайная ложка сухой горчицы,
1/2 чайной ложки душистого перца,
1 столовая ложка специй для маринадов.

Положите огурцы в большую кастрюлю и посыпьте солью (1/2 чайной ложки). Сверху положите помидоры, красный перец и лук. Пересыпьте слои овощей солью (по 1/4 чайной ложки). Накройте кастрюлю и поставьте в холодильник на ночь.

Вымойте овощи в чистой воде. Смешайте уксус, коричневый сахар, сухую горчицу, душистый перец, специи для маринада и залейте этой смесью овощи. Доведите до кипения и варите примерно 30 минут до упаривания.

Наполните банки овощами, оставив 1,5 см до горлышка, и пастеризуйте на водяной бане примерно 10 минут. Укупорьте. Этот релиш хорошо подавать с карри.

Выход: примерно 6 банок по 225 г

Секрет: чтобы очистить помидоры, на 30 секунд погрузите их в кипяток, а затем опустите в холодную воду. После этого кожица легко отделится.

Вариации: замените красные перец и помидоры зелеными, и у вас получится релиш, который будет способствовать росту и стабилизации финансов.

Магические соответствия: мир, лечение, защищенность, любовь.

Праздники и другие поводы: торжества, связанные с огнем, все ритуалы, направленные на защиту и оберег. Такой релиш по цвету прекрасно подходит для святочной недели.

Фруктовый чатни (Индия)

Слово «чатни» переводится с хинди как «облизывать».

3 стакана белого столового уксуса,
2 свежих порезанных перца чили,
1 столовая ложка тертой цедры лимона,
1/2 стакана тертого корня имбиря,
1 измельченный зубчик чеснока,
1 чайная ложка соли,
1 1/2 стакана коричневого сахара,
1 кг смеси любых свежих фруктов (очищенных и измельченных),
1 1/2 стакана бланшированного миндаля.

Налейте в кастрюлю уксус, доведите до кипения, добавьте чили, лимонную цедру, корень имбиря, чеснок и соль Накройте кастрюлю крышкой и варите маринад на медленном огне примерно 10 минут. Затем положите коричневый сахар, фрукты и миндаль и варите, периодически помешивая, пока масса не станет густой (примерно 1 час).

Наполните банки, оставив 1,5 см до горлышка, и пастеризуйте на водяной бане около 15 минут. Затем укупорьте.

Выход: примерно 6 банок по 225 г

Магические соответствия: преодоление проблем, использование обстоятельств.

Праздники: День патриотов, Праздник знамен, Королевский день дуба, Рождение солнца.

Лимонно-горчичный чатни

В народной медицине горчицу с давних времен применяют в виде припарок во время простудных заболеваний и при туберкулезе. Семена горчицы символизируют силу веры.

3–4 очищенных и порезанных лимона,
1 столовая ложка соли,
2 порубленные луковицы среднего размера,
1 чайная ложка душистого перца,
2 столовые ложки семян горчицы,
1 стакан сахарного песка,
1 1/4 стакана яблочного уксуса,
1/3 стакана изюма.

Положите лимоны в блюдо, посыпьте солью, накройте и поставьте в холодильник на ночь. Переложите лимоны в кастрюлю, добавьте лук, душистый перец, горчицу, сахарный песок, яблочный уксус и изюм. Доведите смесь до кипения, убавьте огонь и варите примерно 1 час. Готовые лимоны должны быть мягкими.

Наполните банки, оставив 1,5 см до горлышка, и пастеризуйте на водяной бане примерно 10 минут, затем укупорьте. Этот чатни особенно хорош с курицей.

Выход: примерно 2 банки по 225 г

Магические соответствия: очищение, здоровье, защита, сила и вера.

Праздники и другие поводы: Праздник старых танцев, Праздник святого Стефана, Рождение солнца, Суккот; перед ритуальным постом.

Мятный чатни

Мята часто используется в блюдах, символизирующих процветание. В народной медицине она давно применяется для лечения самых разных заболеваний: от головной боли до простуды. Этот чатни один из самых простых в приготовлении, поскольку не требует варки.

1 стакан свежей мяты,
2 порубленные луковицы лука-шалота,
1 измельченная маленькая луковица,
1 1/2 чайной ложки лимонного сока,
по 1 чайной ложке сахарного песка и соли,
по 1/4 чайной ложки кайенского перца и карри.

Положите мяту, лук-шалот и репчатый лук с лимонным соком в блендер и измельчите. Добавьте сахарный песок, кайенский перец, карри и соль, снова измельчите. Перед подачей чатни необходимо охладить. Храните его в холодильнике. Этот чатни хорошо подавать к баранине или дикой птице.

Выход: примерно 1/2 стакана

Магические соответствия: излечение, безопасность, процветание.

Праздники и другие поводы: Праздник весеннего бриза, Фиеста Богоматери; приход зимы.

Фруктовый чатни для влюбленных (Новая Англия)

Любой ингредиент этого чатни можно использовать, чтобы вызвать или укрепить любовь. Уксус и соль направят ваши стремления в нужное русло и усилят энергию.

- 1 стакан измельченного репчатого лука,
- по 4 больших яблока и груши (очистить и порезать кусочками),
- 4—5 измельченных абрикосов,
- 2 персика среднего размера и 2 апельсина (очистить и порезать кусочками),
- по 2 столовые ложки тертой лимонной цедры и измельченного корня имбиря,
- тертая цедра с 2 апельсинов,
- 2/3 стакана изюма,
- 4 измельченных зубчика чеснока,
- по 1/2 чайной ложки мускатного ореха и душистого перца,
- 1 столовая ложка корицы,
- 1 чайная ложка соли,
- 2 1/2 стакана яблочного уксуса,
- 3 стакана коричневого сахара.

Положите в большую кастрюлю лук, яблоки, груши, абрикосы, персики, апельсины, апельсиновую и лимонную цедру, изюм, имбирь, чеснок, мускатный орех, душистый перец, корицу, соль и влейте 2 стакана яблочного уксуса. Доведите смесь до кипения, постоянно помешивая. Убавьте огонь и варите 1,5 часа. Убедитесь, что все фрукты разварились, добавьте сахар и оставшийся уксус и варите еще 1 час.

Наполните банки, оставив 1,5 см до горлышка и пастеризуйте на водяной бане примерно 10 минут, затем укупорьте. Выдерживайте в темном месте не менее 8 недель. Такой чатни хорошо подавать с сырными булочками в виде сердечек.

Выход: примерно 7 банок по 225 г

Магические соответствия: романтика, чистота любви, юношеский задор и идеализм.

Праздники и другие поводы: День святого Валентина, День сладостей, большинство весенних праздников, Праздник путешествия святого Брендана, помолвки и свадьбы, Ярмарка-карнавал.

Священный кукурузный релиш (блюдо американских индейцев)

Для американских индейцев кукуруза символизировала жизнь и землю и была священным растением. Куркума защитит вас от злых духов и поможет добиться успеха.

4 1/2 стакана яблочного уксуса,
4 1/2 стакана измельченной капусты,
900 г замороженной кукурузы молочной спелости (разморозить и отжать),
по 2 очищенных и порубленных зеленых и красных перца,
1 большая порубленная луковица,
1 чайная ложка куркумы,
1 стакан сахарного песка,
1 чайная ложка соли,
1/4 чайной ложки молотой гвоздики.

Смешайте все ингредиенты в большой кастрюле и доведите до кипения. Убавьте огонь и варите 1 час, часто помешивая. Масса должна быть густой, но если она суховата, добавьте еще немного уксуса.

Наполните банки, оставив 1,5 см до горлышка, и пастеризуйте на водяной бане примерно 15 минут. Чтобы дополнить ощущение благополучия и близости, подавайте это блюдо с кукурузным хлебом.

Выход: примерно 7 банок по 225 г

Магические соответствия: укрепление веры, близость к земле, сакральное внутреннее видение.

Праздники: День Земли, Праздник урожая, Плетение венков, День святой Джоанны, Праздник Мадонны, Просветление Будды.

ФРУКТОВЫЕ СИРОПЫ

Фруктовые сиропы универсальны. Ими можно полить мороженое, пирожные, фрукты и другие десерты. Если их развести водой, получатся прекрасные освежающие напитки. Для приготовления сиропов лучше всего подходят кислые ягоды, богатые витамином С.

Розовый сироп (Древний Рим)

Роза — один из наиболее известных съедобных цветов. В древних текстах она упоминается по самым разным поводам: из роз готовили как супы и десерты, так и лекарства для рабов.

12 стаканов воды,
8 стаканов измельченных розовых бутонов,
2 стакана розовых лепестков,
4 стакана сахарного песка

Налейте в большую кастрюлю воду, положите туда бутоны роз, доведите до кипения и остудите. Процедите жидкость, влейте ее в чистую кастрюлю, положите розовые лепестки и снова доведите до кипения. Сироп приобретет приятный розовый цвет. Варите его на медленном огне, пока жидкость не упарится до 7 стаканов. Максимально убавьте огонь и постепенно всыпайте сахарный песок, помешивая, чтобы он полностью растворился. Варите примерно 5 минут до загустения.

Наполните сиропом банки, оставив 1,5 см до горлышка, и примерно 10 минут пастеризуйте их на водяной бане, затем укупорьте. Используйте маленькие банки или бутылки. Открытый сироп хранится не более 2 недель.

Выход: примерно 8 банок по 225 г

Вариации: разные цвета роз имеют свои магические соответствия. Красный означает страсть и энергию, желтый — творчество, комбинация этих двух цветов символизирует осознанную романтичность. Если при первом кипячении добавить немного измельченного ананаса, то сироп приобретет защитные свойства. Розу можно заменить фруктами, символизирующими любовь, — персиками, сливой, вишней или абрикосами.

Магические соответствия: см. *Вариации*

Праздники: праздники цветов, весенние и летние праздники.

Сироп из черной смородины (Греция)

Очищающий эффект лимона и смородины символизирует понимание, честность и проницательность.

5 стаканов воды,
8 стаканов черной смородины,
1/4 стакана лимонного сока,
тертая цедра с 1 лимона,
3 стакана сахарного песка.

В кастрюлю среднего размера влейте воду и лимонный сок, положите смородину и цедру и доведите до кипения. Варите примерно 30 минут. Жидкость должна быть темно-лилового цвета. Процедите ее и выньте ягоды. Затем проварите жидкость, чтобы она выпарилась наполовину. Убавьте огонь и постепенно всыпайте сахарный песок, постоянно помешивая, пока он не растворится полностью. Поварите еще примерно 5 минут, пока он не загустеет.

Наполните сиропом банки, оставив 1,5 см до горлышка, 5 минут пастеризуйте их на водяной бане, затем укупорьте.

Выход: примерно 3 банки по 225 г

Магические соответствия: осмотрительность, смирение, осторожность, гармония (особенно в области вашего «эго»).

Праздники и другие поводы: Фестиваль вопросов, зимние ритуалы; перед трудным спором.

МАРМЕЛАДЫ, ДЖЕМЫ И КОНФИТЮРЫ

Абрикосово-миндальный винный конфитюр

Вино всегда было символом праздников и торжеств. Во многих церквах оно до сих пор применяется как подношение божеству и символ общности людей вокруг него. Например, существует древний норвежский обычай, согласно которому человек должен выпить все вино до прихода в Вальхаллу. Абрикосы в этом блюде несут умиротворенность, а миндаль дарует здоровье.*

3 стакана измельченной кураги,
6 стаканов воды,
1 чайная ложка лимонного сока,
6 стаканов сахарного песка,
1/3 стакана измельченного жареного миндаля,
1 1/2 стакана сухого белого вина

Залейте курагу водой и поставьте на ночь в холодильник.

Переложите курагу в большую кастрюлю вместе с водой и варите 30 минут. Всыпьте туда сахарный песок и миндаль, влейте лимонный сок и вино. Варите, помешивая, пока сахар не растворится. Прибавьте огонь и варите конфитюр до готовности примерно 15 минут (сделайте желирующую пробу).

Наполните банки, оставив 1,5 см до горлышка, и 15 минут пастеризуйте их на водяной бане, затем укупорьте. Такой конфитюр хорошо намазывать на бутерброды и подавать к свинине.

Выход: примерно 8 банок по 225 г

Вариации: абрикосы можно заменить черной смородиной. Такой конфитюр традиционно подают в Британии к жареной баранине.

Магические соответствия: общность, веселье, сакральный призыв, разумность, умиротворенность.

Праздники и другие поводы: Великий ритуал, праздники урожая, праздники в честь Осириса, Диониса или других божеств, связанных с растениями и виноделием; убывание луны.

*Вальхалла — чертог мертвых, дворец бога Одина, куда попадают павшие в битве воины для продолжения прежней героической жизни.

Магический круг

Это блюдо названо так потому, что в нем представлены все четыре элемента магического круга: земля — айвой и душистым перцем, воздух — мандаринами и миндалем, огонь — ананасами и имбирем, вода — грушами и ванилью. Это блюдо помогает сплотить и сблизить людей.

Цедра с 3 мандаринов,
7 стаканов воды,
3 очищенных и измельченных мандарина,
2 мелко порубленные айвы,
2 очищенные и порубленные груши,
1 стакан измельченных и обсушенных ананасов,
7 стаканов сахарного песка,
по 1/2 чайной ложки миндального экстракта, душистого перца, имбиря и ванили.

Порежьте мандариновую цедру на короткие тонкие полосочки, залейте водой, доведите до кипения и варите 2 часа. Смешайте мандарины, айву, груши, ананасы, сахар, специи и добавьте в воду. Варите смесь на медленном огне, пока не растворится сахар. Затем убавьте огонь и варите еще примерно 45—60 минут, пока мармелад не будет готов (сделайте желирующую пробу). Не забывайте снимать пену.

Наполните мармеладом банки и 15 минут пастеризуйте их на водяной бане, затем укупорьте.

Выход: примерно 8 банок по 225 г

Магические соответствия: любовь, защита, долголетие, осторожность, близость.

Праздники и другие поводы: любое магическое собрание, особые трапезы для семьи и друзей, помолвка и свадьба.

Тыквенно-имбирный джем

Тыква и имбирь всегда ассоциировались с магической энергией и помогали общению людей с высшими силами.

10 стаканов порубленной сырой тыквы,
сок из 3 лимонов,
5 стаканов сахарного песка,
мелко порезанная цедра с 3 лимонов,
2 палочки гвоздики,
1 столовая ложка измельченного корня имбиря,
1/2 стакана засахаренного имбиря, также измельченного.

Проварите тыкву на пару до мягкости примерно 20 минут. Переложите ее в большую миску и смешайте с лимонным соком и сахаром. Всыпьте в марлевый мешочек лимонную цедру, гвоздику и имбирь, положите его в тыкву и поставьте ее в холодильник на 24 часа.

Переложите всю массу в большую кастрюлю и нагревайте на медленном огне, пока не растворится сахар. Затем добавьте засахаренный имбирь и 1/2 стакана воды, размешайте и доведите до кипения. Варите, пока сироп не загустеет, а тыква не станет немного прозрачной. Снимите кастрюлю с огня и выньте мешочек со специями.

Наполните джемом простерилизованные банки, оставив 1,5 см до горлышка. 15 минут пастеризуйте их на водяной бане, затем укупорьте.

Выход: примерно 7 банок по 225 г

Магические соответствия: общение с Богом, духовность, мистическая энергия, осознание и просветление

Праздники: Просветление Будды, День святой Джоанны, День дриад, Фестиваль Ахеса.

Лавандовый джем (Англия, XVII век)

Лаванда использовалась в кулинарии еще древними римлянами, а англичане применяли ее в виноделии. Лавандовое вино считалось лечебным. На языке цветов лаванда означает согласие.

15 стаканов очищенных и измельченных яблок,
сахарный песок,
2 1/2 стакана свежих лепестков лаванды.

Положите яблоки в большую кастрюлю и залейте водой, чтобы она только покрыла их. Доведите до кипения, убавьте огонь и варите плоды до размягчения примерно 45 минут. Деревянной ложкой разомните их до пюреобразного состояния. Выложите всю массу в сито, подставьте под него кастрюлю и оставьте на 24 часа, чтобы стек сок.

Разваренные яблоки удалите, измерьте количество сока. На каждые 2 1/2 стакана сока добавьте 2 стакана сахарного песка. Поставьте кастрюлю на огонь и варите, помешивая, пока сахар не растворится. Затем убавьте огонь и варите джем до готовности (сделайте желирующую пробу).

В каждую подготовленную стерильную банку положите по 1/4 стакана лепестков лаванды. Но будьте осторожны и используйте только лепестки, потому что сами цветки ядовиты. Наполните банки джемом, оставив 1,5 см до горлышка, 10 минут пастеризуйте их на водяной бане, а затем укупорьте.

Выход: примерно 10 банок по 225 г

Вариации: если вы замените лепестки лаванды тертым корнем имбиря (6 см), то получится джем, который сделает вас мудрее и удачливее.

Магические соответствия: знание, признание, решительность, ответственность.

Праздники и другие поводы: Праздник птиц, Праздник святого Стефана, Фестиваль света; ритуалы прощения; перед любыми официальными или магическими собраниями

Путь к богатству так же прост, как тропинка на рынок. Самое главное — это производство и бережливость. Поэтому все зависит не от количества денег или времени, а от разумного сочетания этих двух принципов.

Бенджамин Франклин

Клубнично-грушевый конфитюр с бренди

Клубника символизирует романтичность, а груша придает этому чувству долговечность.

5 стаканов порезанной клубники,
2 1/2 стакана очищенных и измельченных груш,
6 столовых ложек лимонного сока,
8 стаканов сахарного песка,
1 стакан бренди.

Положите в большую кастрюлю клубнику и груши, влейте лимонный сок и варите на медленном огне до мягкости. Подмешайте сахарный песок и бренди. Когда сахар растворится, доведите конфитюр до кипения и варите до готовности (сделайте желирующую пробу).

Наполните банки конфитюром, оставив 1,5 см до горлышка, и 10 минут пастеризуйте на водяной бане, а затем укупорьте. Такой конфитюр хорошо подавать на романтический завтрак для двоих с яблочным пирогом и апельсиновым или ананасовым соком — это вдохновит и укрепит вашу любовь.

Выход: примерно 6 банок по 225 г

Магические соответствия: постоянная любовь.

Праздники и другие поводы: День святого Валентина, перед помолвкой или свадьбой, юбилей; когда необходимо показать свою любовь.

Памятное желе

В этом желе яблоки символизируют юношеские стремления, черная смородина стимулирует фантазию, а розмарин укрепляет память.

10 стаканов очищенных и измельченных яблок,
8 стаканов черной смородины,
1 1/2 стакана воды,
4 столовые ложки листиков розмарина,
1 стакан солодового уксуса,
сахарный песок.

Положите в кастрюлю яблоки, черную смородину, влейте воду, добавьте 2 столовые ложки листьев розмарина и доведите до кипения. Убавьте огонь и варите примерно 45 минут до размягчения фруктов. Влейте уксус и варите еще 5 минут. Переложите массу в сито, подставьте под него кастрюлю и оставьте на 12 часов, чтобы стек сок.

Удалите плодовую массу и измерьте количество сока. На каждые 2 1/2 стакана сока добавьте 2 стакана сахарного песка. Поставьте кастрюлю на огонь и варите, помешивая, пока не растворится сахар. Затем добавьте 2 столовые ложки листьев розмарина, убавьте огонь и варите до готовности (сделайте желирующую пробу). Если на поверхности будет появляться пена, аккуратно снимите ее ложкой.

Разлейте желе по простерилизованным банкам и укупорьте. Его хорошо подавать к баранине.

Выход: примерно 5 банок по 225 г

Вариации: прекрасным заменителем розмарина является мята (5 столовых ложек свежих мятных листьев). Мята — лекарственное растение, она успокаивает, освобождает от болезненных воспоминаний.

Праздники и другие поводы: День патриотов, День независимости, День памяти, День цветущей яблони, церемонии вручения наград, дни поминовения.

СОЛЕНИЯ

Соления, в отличие от чатни и релишей, нельзя долго хранить. Большинство овощей солят очень просто, замачивают на ночь в сильно соленом растворе (рассоле), в результате они приобретают пикантный вкус и становятся хрустящими. Чтобы соления получились особенно вкусными, кладите в рассол морскую соль и добавляйте немного высококачественного уксуса.

Маринованные оливки

Библейская легенда гласит, что впервые оливки были найдены древними иудеями в Ханаане. Вскоре олива стала в Иудее одной из основных культур, так что пресс стоял практически в каждом доме. А в Древней Греции олива считалась священным подарком богини Афины. Именно поэтому оливковые деревья росли на Акрополе в честь этой богини.

Кувшин промытых и обсушенных оливок емкостью примерно 2 л,
2 стакана яблочного уксуса,
1 1/2 стакана морской соли,
1/4 стакана оливкового масла,
4 измельченных зубчика чеснока.

Растворите соль в уксусе и залейте оливки. Выложите оливки с маринадом в неметаллическую емкость и придавите прессом. Поставьте емкость в прохладное место на 2 месяца.

Слейте маринад, промойте оливки и положите их обратно в кувшин. Смешайте оливковое масло и чеснок и залейте этим соусом оливки. Накройте кувшин, потрясите, чтобы плоды полностью покрылись маслом, а через 30 минут их можно подавать на стол. Храните такие оливки в холодильнике.

Выход: примерно 700 г

Магические соответствия: сохранение мира, здоровье, духовность.

Праздники и другие поводы: День Земли, День памяти, ритуалы прощения.

Маринованная гордость (средневековые Испания и Англия)

Гвоздики известны со времен Великого Цезаря. Название этого цветка созвучно с латинским словом «короницця», поскольку гвоздики всегда присутствовали на торжествах и праздниках. На языке цветов гвоздика символизирует величие и достоинство.

6 стаканов цветков гвоздики,
6 стаканов прозрачного
столового уксуса,
1/4 стакана коричневого сахара,
2 цельных зубчика чеснока,
2 горошины душистого перца,
1 палочка корицы,
2 кусочка шелухи мускатного
ореха,
2 чайные ложки розовой воды
(см. с. 73)

Положите цветки в большую кастрюлю, добавьте специи и уксус. Дайте постоять 15 минут. Затем положите сахар, доведите маринад с цветками до кипения (сахар должен полностью раствориться). Перед раскладкой в банки остудите. Перед подачей на стол смешайте консервированные цветки с заправкой из уксуса и сахара. Такую закуску хорошо подавать к баранине.

Выход: примерно 1 кг 500 г

Вариации: попробуйте заменить гвоздику оливками. Такие консервы помогут восстановить в доме мир и гармонию.

Магические соответствия: бодрость, успокоение нервов, красота, повышение самоуважения.

Праздники: весенние праздники, праздники цветов, День старых танцев.

Пикули

Хрустящие свежие овощи в этой закуске помогают привести полет фантазии в соответствие с реальными земными возможностями.

3 столовые ложки соли,
4 стакана холодной воды,
1 кг 300 г смеси овощей
(например, «виноградные» помидоры, маленькие белые луковки, огурцы, цветная и белокочанная капуста), порезанных кусками,
2 1/2 стакана уксуса,
1/4 стакана сахарного песка,
по 1/2 чайной ложки сухой
горчицы и куркумы,
1/4 чайной ложки имбиря,
2 измельченных зубчика
чеснока

Растворите соль в холодной воде, залейте овощи, накройте и оставьте на ночь.

Слейте воду и промойте овощи. Влейте в большую кастрюлю уксус, положите сахарный песок, сухую горчицу, имбирь, чеснок, куркуму и доведите до кипения. Кипятите 5 минут. Затем добавьте овощи и варите их примерно 5 минут, пока они не станут чуть мягкими.

Разложите овощи в простерилизованные банки и залейте маринадом. Оставьте 2 см до горлышка. Пастеризуйте пикули на водяной бане 15 минут, а затем укупорьте банки. Подавайте закуску охлажденной. Из пикулей получается прекрасный гарнир к мясу или птице.

Выход: 5 банок по 500 г

Вариации: сделайте разноцветные пикули. Белые овощи будут символизировать защиту и очищение, зеленые (например, зеленая фасоль) — процветание, а краснокочанная капуста — здоровье.

Магические соответствия: уверенность, основательность, защищенность

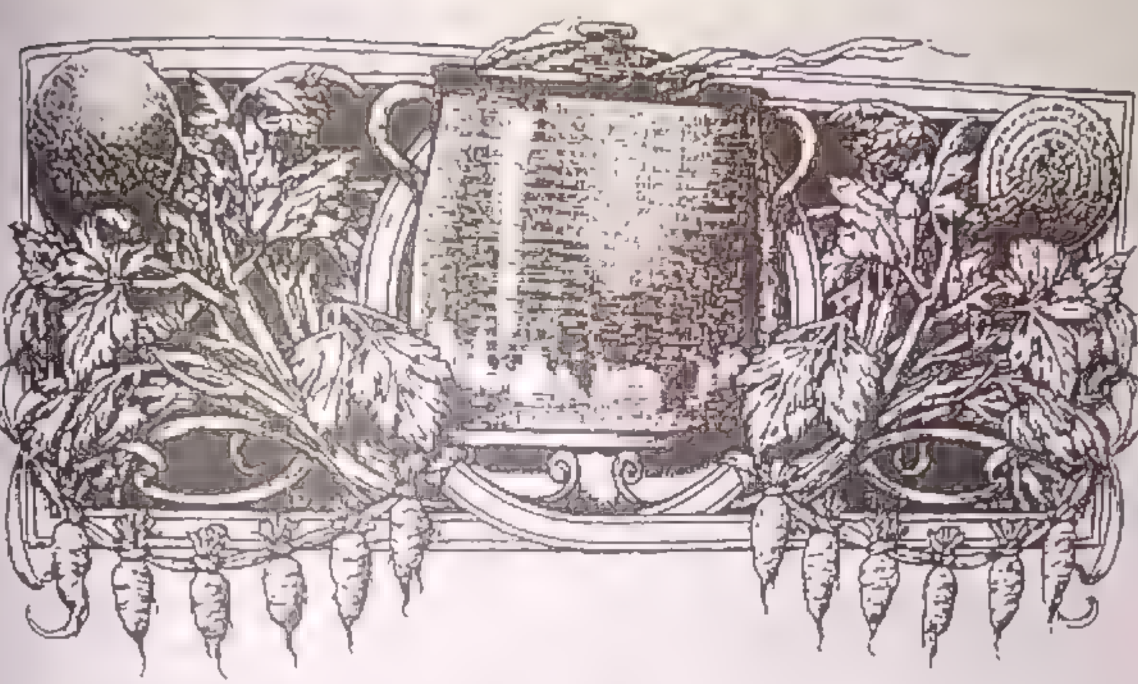
Праздники и другие поводы: перед посвящениями или магическими учебными занятиями, после сложных ритуалов, выпуск из учебных заведений.

Укропная закуска

Это блюдо для страстных любовников. Из смеси лука, уксуса, укропа, чеснока, редьки и лаврового листа получается волшебная оберегающая и очищающая закуска. Вампиры, будьте осторожны!

12 стаканов яблочного уксуса,
6 л воды,
3 стакана морской соли,
по 1 столовой ложке семян горчицы, измельченного сухого лука и чесночного порошка,
по 20 зонтиков укропа, лавровых листьев и горошин перца,
1 порезанная редька,
20—30 зубчиков чеснока,
100 маленьких огурчиков.

> *Человек – это то, что он ест.*
>
> Людвиг Фейербах



Смешайте воду, уксус, соль, горчицу, лук, чесночный порошок и доведите до кипения

На дно каждой простерилизованной банки положите по 2 зонтика укропа и лавровых листа, 2—3 зубчика чеснока, небольшой кусочек редьки, 2 горошины перца и 10 огурчиков Все залейте кипящим маринадом, оставив 1,5 см до горлышка. Пастеризуйте закуску на водяной бане 20 минут, а затем укупорьте банки Примерно через 2 недели консервы будут готовы к употреблению.

Выход: примерно 10 банок по 1 л

Магические соответствия: очищение и защита

Праздники и другие поводы: любые праздники посвященные огню, Хеллоуин, День патриотов, Королевский день дуба; приход зимы.

Сладкие маринованные огурчики

Эта пикантная закуска повышает настроение. Сахар смягчит напряжение в отношениях влюбленных

5 огурчиков среднего размера, порезанных тонкими полосками,
10 маленьких разрезанных пополам луковиц,
1 зеленый и 1 красный перец, очищенные и порезанные полосками,
по 2 стакана солодового уксуса и сахарного песка,
1 чайная ложка куркумы,
по 1 столовой ложке семян горчицы и сельдерея.

Положите в большую миску огурцы и перец, залейте ледяной водой и дайте постоять 3 часа.

Слейте воду и обсушите овощи. В большую кастрюлю влейте уксус, положите сахар, куркуму, горчицу, сельдерей и доведите маринад до кипения. Когда сахар растворится, положите в кастрюлю овощи. Накройте кастрюлю крышкой и варите примерно 5—7 минут, пока овощи не станут слегка мягкими.

Разложите овощи по банкам и залейте кипящим рассолом, оставив 1,5 см до горлышка. Пастеризуйте их на водяной бане 10 минут, а затем укупорьте банки

Выход: 5 банок по 500 мл

Магические соответствия: улучшение отношений, успокоение гнева, хорошие перспективы.

Праздники и другие поводы: Новый год, дни рождения, День дураков 1 апреля, Ярмарка-карнавал; во время длинной зимы, перед поисками работы.

СОУСЫ, ПРИПРАВЫ, КЕТЧУП

Здесь приведены только краткие сведения о соусах и заправках. Основная информация о приправах к макаронам и другим блюдам содержится в главе 10.

Слово «кетчуп» происходит от малазийского слова *кечоп*, что означает рассол из-под рыбы. Самые простые заправки приготавливаются так: залейте порезанную мяту или редьку солодовым уксусом и герметично укупорьте.

Горчичный соус доблести

Маленькие семена горчицы известны резким острым вкусом. Припарки из горчицы хорошо помогают при простуде и высокой температуре.

1 красный и 2 зеленых перца (очистить),
2 зеленых помидора среднего размера,
1 маленький свежий огурец,
1 стакан маринованных огурцов,
2 луковицы среднего размера (все овощи порубить),
1 столовая ложка соли,
5 стаканов холодной воды,
2 1/2 стакана винного уксуса,
1 1/4 стакана коричневого сахара,
2 столовые ложки семян горчицы,
1 столовая ложка муки,
1/4 чайной ложки куркумы

Положите в большую миску красный и зеленый перец, зеленые помидоры, свежие и маринованные огурцы, лук. В холодной воде растворите соль, залейте этим рассолом овощи и оставьте их на ночь.

Слейте воду и промойте овощи. Положите их в кастрюлю, добавьте уксус, сахар, горчицу и доведите до кипения. Разведите жидкую пасту из муки и куркумы с небольшим количеством воды, влейте ее в овощи и размешайте. Варите смесь на медленном огне до загустения примерно 1 час, затем переложите в блендер и измельчите до однородной консистенции. Вылейте соус обратно в кастрюлю и доведите до кипения.

Наполните соусом банки, оставив до горлышка 1,5 см, пастеризуйте их на водяной бане 10 минут, затем укупорьте.

Выход: примерно 4 банки по 225 г

Магические соответствия: смелость, терпеливость, настойчивость, лояльность, выносливость, вера, здоровье

Праздники и другие поводы: День патриотов, День памяти, День независимости (США), День святой Джоанны, праздники огня, обряды излечения.

Волшебный грибной кетчуп

Поскольку некоторые грибы вызывают галлюцинации, они завоевали мистическую репутацию и считаются символом внутреннего видения человека. Специи в этом соусе придадут энергию и обезопасят от несчастий.

15 стаканов порубленных грибов,
1/2 стакана соли,
2 маленькие тонко порезанные луковицы,
2 измельченных зубчика чеснока,
2 1/2 стакана уксуса.

Посыпьте грибы солью и оставьте на день. Перемешивайте их каждый час.

Ополосните грибы, положите в большую кастрюлю вместе с луком, чесноком и уксусом, доведите до кипения, убавьте огонь и варите примерно 5 минут, пока они не станут мягкими. Переложите массу в блендер и измельчите до однородной консистенции. Вылейте соус обратно в кастрюлю и проварите 5 минут.

Заполните соусом простерилизованные банки, оставив 1.5 см до горлышка, пастеризуйте их на водяной бане 10 минут, а затем укупорьте.

Выход: примерно 3 банки по 225 г

Вариации: замените половину грибов 7 1/2 стаканами измельченных помидоров и добавьте 1 столовую ложку сухого базилика — у вас получится прекрасный кетчуп, который укрепит романтические отношения влюбленных.

Магические соответствия: психологическая защищенность и сила.

Праздники: Самхай, Праздник урожая, День дриад, Праздник Млечного Пути, Праздник костров.

Соус-оберег из лука и редьки

Редька и лук всегда применялись в качестве защитного средства из-за их вкуса и запаха. Еще со времен Древнего

Египта люди посыпают этими овощами жилища, чтобы уберечь их от злых духов.

3 столовые ложки сливочного масла,
1 маленькая измельченная луковица,
3 столовые ложки муки,
1 стакан молока,
соль,
перец,
2 столовые ложки порезанной редьки.

Обжарьте лук в сливочном масле Осторожно добавьте муку и обжаривайте, пока не образуется однородная паста. Постепенно влейте молоко и размешивайте, пока соус не загустеет. Добавьте соль, перец и редьку, размешайте пасту вилкой, проварите и разлейте по простерилизованным банкам. Храните соус в холодильнике.

Выход: примерно 1 стакан

Вариации: для большей остроты добавьте 2—3 раздавленных зубчика чеснока.

Магические соответствия: защита, очищение, снятие негативных эмоций.

Праздники и другие поводы: Новый год, праздники огня, Королевский день дуба; перед ритуальным постом.

Сладкий миндальный паштет

Миндаль — символ воздуха, он придает легкость дыханию и всей нашей жизни. Мед в этом соусе смягчает сильное действие миндаля.

1 стакан размягченного сливочного масла,
2 столовые ложки измельченного миндаля,
1/2 чайной ложки миндального экстракта,
2 столовые ложки меда.

Смешайте в миске масло, орехи, миндальный экстракт и мед с помощью миксера на медленной скорости. Переложите паштет в стерильную банку с широким горлышком. Храните его в холодильнике.

Выход: 1 стакан

Секрет: чтобы сливочное масло долго хранилось, заморозьте его.

Вариации: миндаль можно заменить апельсиновой цедрой, финиками и другими фруктами. Для отдушки можно использовать любой экстракт. Чтобы получился несладкий паштет, замените миндаль, мед и экстракт 2 столовыми ложками сухой зелени (например, горчицей, базиликом или луком-шалотом).

Магические соответствия: приятные сны, хорошее финансовое положение, магия воздуха.

УКСУС

Уксус является вторичным продуктом брожения. В районах, где делают пиво и эль, распространен солодовый уксус. Его также готовят из вина и яблочного сидра. О лечебных свойствах уксуса упоминается в Библии и трудах Гиппократа. Можно сделать такой уксус и в домашних условиях: оставьте вино или яблочный сидр в теплой комнате, слегка прикрыв тканью, пока оно не закиснет. Так же можно приготовить и ароматизированный уксус — вот где настоящий простор для фантазии! Чаще всего его настаивают на эстрагоне, укропе, сухом луке, кунжуте, маке и луке-шалоте.

Свекольный уксус (Израиль)

Его называют «розель» и используют на Пасху для приготовления особого свекольного супа. Этот уксус насыщенного бордового цвета обладает нежным винным запахом.

12 больших корнеплодов свеклы, разрезанных на 4 части.

Положите свеклу в банку и залейте водой, чтобы свекла была полностью покрыта ею. Сверху накройте банку чистой

марлей и прижмите крышкой. Дайте постоять примерно 4 недели, пока жидкость не станет кислой и не приобретет запах уксуса. Если на поверхности появится плесень, снимите ее. Выньте свеклу из банки и процедите уксус. Хранить его нужно в холодильнике.

Выход: примерно 5 банок по 500 мл

Магические соответствия: внутренняя красота, глубина характера, сексуальность, женские мистерии, вера в прорицания.

Праздники и другие поводы: Суккот, Пасха, совершеннолетие девушек, многие летние обряды.

Сицилийский уксус

Солнце не только придает уксусу особый вкус, но и наполняет его солнечной энергией, а благодаря итальянским пряным травам он приобретает особый смак.

- 4 стакана уксуса из красного вина,
- по 2 столовые ложки свежих базилика, орегана и тмина,
- 2 больших зубчика чеснока,
- 1 столовая ложка свежего розмарина,
- 2 лавровых листа

Положите все пряности в простерилизованную банку или декоративную бутылку. Вскипятите уксус, залейте им зелень и сразу же плотно укупорьте емкость. Оставьте ее на солнце на 2 недели.

Выход: 4 стакана

Вариации: для греческого варианта уксуса необходимо использовать белый столовый уксус и вместо зелени положить 1/2 порезанного лимона, 1 столовую ложку измельченного имбиря и 1 зубчик чеснока

Магические соответствия: склонность к торговле, убедительные речи, уверенность в себе.

Праздники и другие поводы: Праздник знамен, Рождение солнца, Солнечный танец; перед любым официальным делом, на презентации или переговорах, посвященных производству товаров и торговле.

Весенний уксус (средневековая Европа)

Ромашка олицетворяет невинность, розмарин – приятные воспоминания, клевер — прозорливость, бузина — защиту, а одуванчик придает уксусу оживляющий, золотистый цвет весны.

4 стакана белого столового уксуса,
по 1/4 стакана цветков одуванчика, бузины, клевера и лепестков ромашки,
1/2 чайной ложки розмарина,
1 палочка корицы,
2—3 палочки гвоздики,
2—3 горошины душистого перца.

Положите в простерилизованный подогретый кувшин одуванчики, цветки бузины, клевер, ромашку, розмарин, корицу, гвоздику и душистый перец. Вскипятите уксус, залейте им цветки и сразу же плотно укупорьте кувшин. Дайте постоять 1 неделю. Затем процедите уксус и выньте цветки. Его хорошо использовать для заправки цветочных и шпинатных салатов, в качестве маринада и т.п.

Выход: 4 стакана

Вариации: вместо каких-нибудь цветков можете положить 1 чайную ложку вашей любимой специи.

Магические соответствия: радость, юношеский задор, жизнь, энергия, свобода, возрождение.

Праздники: Праздник костров, все весенние ритуалы, День независимости, Новый год.

НЕОБЫЧНЫЕ КОМБИНАЦИИ

Острые мандарины (Аравия)

Такое блюдо всегда предлагают в буддистских храмах, поскольку мандарины считаются в районах распространения буддизма охраняющим амулетом. А поскольку они относятся к семейству цитрусовых, то восстанавливают психологическое здоровье и укрепляют отношения.

8—10 палочек гвоздики,
10—12 горошин душистого перца,
1/4 стручка ванили,
1 палочка корицы,
корень имбиря длиной 1,5 см,
14—16 маленьких мандаринов,
1/2 чайной ложки соды,
1 1/4 стакана уксуса из белого вина,
2 3/4 стакана коричневого сахара.

В мешочек из марли положите гвоздику, душистый перец, ваниль, корицу и имбирь. Вымойте мандарины и наколите вилкой. Положите их в большую кастрюлю, залейте водой, добавьте соду, доведите до кипения и варите 15 минут. Затем положите мешочек в кастрюлю с пряностями и влейте уксус. Кипятите еще 20 минут, потом выньте пряности и положите сахар. Накройте кастрюлю крышкой и варите еще 20 минут.

Разложите мандарины по чистым подогретым банкам. Маринад кипятите еще 10 минут, а затем залейте им мандарины, оставив до горлышка 1,5 см. Пастеризуйте мандарины на водяной бане 15 минут. Подавайте с дичью или свининой.

Выход: примерно 4 банки по 500 мл

Магические соответствия: защита здоровья, счастье в любви.

Праздники и другие поводы: День святого Валентина, День старых танцев, Фестиваль Ахеса, День рождения Конфуция, обручение или свадьба; во время сезона простуды

Летний мед с цветами (Ливан)

В древности люди часто добавляли цветы в кушанья из-за их красоты, аромата и магического воздействия. Цветочный мед можно использовать так же, как обыкновенный пчелиный мед.

По 1/3 стакана измельченных лепестков розы, фиалки и лаванды,
1/4 чайной ложки измельченного арахиса,
1 стакан меда,
корица,
1/2 чайной ложки измельченного имбиря

Вымойте и обсушите лепестки. Затем смешайте все ингредиенты в кастрюле и кипятите на медленном огне 20

минут. Следите, чтобы мед не подгорал. Когда лепестки станут прозрачными, снимите кастрюлю с огня, если хотите, выньте лепестки и разлейте мед в простерилизованные горячие банки.

Выход: примерно 1 1/2 стакана

Вариации: для обретения внутреннего видения положите в мед лепестки тюльпанов (в Турции они олицетворяют мир). В Китае в мед добавляют лепестки пиона, чтобы будущее было счастливым и удачным, во Франции — ноготки, символ солнечной энергии. Можно сократить количество цветов и вместо них использовать различные приправы. Медовые смеси могут служить прекрасной глазурью для кондитерских изделий

Магические соответствия: любовь, великолепие, развитие чувства юмора, летняя энергия и задор, веселье.

Праздники: День дураков 1 апреля, Русские ярмарки, Ярмарка-карнавал, Сатурналия, праздники цветов, любые летние праздники.



Для записи рецептов

Глава 7



Волшебные блюда из сыра и яиц

Мир подобен букету из пучков счастья и добрых дел.

Кэтрин Ли Бейтс

С давних пор яйца и сыр украшают наш стол. Магические соответствия любого блюда из яиц — здоровье, плодовитость, плодородие и скрытая энергия, а блюд из сыра — любовь, защищенность, перемены и упорство. Поэтому, чтобы в дальнейшем не повторяться, я буду указывать только на магические соответствия, присущие другим ингредиентам в комбинации с основными составляющими.

СЫР

Легенда гласит, что сыр был открыт случайно, когда арабский купец долго путешествовал по пустыне. Он хранил молоко в бурдюке из овечьего желудка. Через много дней молоко скисло. Жидкостью он утолил жажду, а творогом — голод.

Существуют проверенные свидетельства, что сыр употребляли в пищу еще за 2 тысячи лет до Рождества Христова. А в средние века сыр готовили в основном монахи в монастырях. С X века признанным центром сыроварения становится Италия.

Сырные тосты со спаржей (Англия и Уэльс)

По народным легендам, крестьяне Уэльса часто вместо традиционного кролика — приза для охотников — преподносили им хлеб с растопленным сыром. Тостов должно быть всего пять, потому что это число символизирует гибкость и удобство. В Шотландии такие тосты готовят с яйцами, сливочным маслом и анчоусами, а в Мексике — с чесноком, луком, перцем и острым сыром.

По 1/4 стакана сливочного масла и муки,
1 стакан молока,
1/2 чайной ложки вустерского соуса,
1/2 чайной ложки соли,
1/4 чайной ложки перца,
1 1/2 стакана любого тертого сыра,
3/4 стакана белого вина,
15 побегов белой спаржи,
5 ломтиков поджаренного хлеба

Растопите на медленном огне сливочное масло, добавьте вустерский соус, соль и перец, затем постепенно всыпьте муку и мешайте, пока масса не станет ровной и однородной. Влейте молоко, все еще раз перемешайте, доведите до кипения и добавьте сыр и вино. Варите, постоянно помешивая, пока сыр не растает, а соус не станет однородным. На каждый тост положите по побегу спаржи и полейте соусом.

Выход: 5 порций

Магические соответствия: непостоянство, приспособляемость, бережливость, разнообразие.

Праздники и другие поводы: День труда; в любой момент, когда обстоятельства жизни очень быстро меняются.



Блины с сыром

Блины с начинкой из сыра — сильный магический символ.

Начинка:

1 стакан измельченного домашнего сыра,
1/2 стакана вымоченной и обсушенной брынзы,
1 столовая ложка сахарного песка,
1/4 чайной ложки ванили,
по 1/8 чайной ложки корицы и соли.

Блины:

1 стакан молока,
1 яйцо,
по 1/8 чайной ложки ванили, соли и соды,
примерно 1/2 стакана муки,
1 чайная ложка сахарного песка,
растительное или сливочное масло для жарки,
сливки или сметана.

Для приготовления начинки смешайте в небольшой миске домашний сыр, брынзу, сахар, ваниль, корицу и соль.

В отдельной миске взбейте яйцо и молоко. Постепенно всыпьте соду, соль и муку Если необходимо, добавьте еще немного муки.

Поставьте на медленный огонь тяжелую сковороду и растопите на ней масло Положите на сковороду 3 столовые ложки теста и покрутите, чтобы оно равномерно распределилось по поверхности сковороды. Когда блин поджарится и края начнут подсыхать, положите в середину 2 столовые ложки начинки и сверните его треугольником. Добавьте еще немного масла и обжарьте до золотисто-коричневого цвета со всех сторон. Подавайте блинчики со сливками или сметаной.

Выход: 4—6 порций

Вариации: для идентичного магического эффекта вместо сырной начинки можно использовать консервированную яблочную начинку для пирога, это к тому же прибавит вам мудрости и прозорливости. Такие блины украсьте взбитыми сливками.

Магические соответствия: защита взаимоотношений.

Праздники и другие поводы: День святого Валентина, юбилеи, свадьба, воссоединение.

Бурек (Греция)

Число 13 олицетворяет персональную энергию и признание, без чего невозможен личностный рост. Начинка из шпината символизирует выносливость и терпение. А базилик и ореган привносят в процесс физического и духовного роста молодую энергию и страсть.

- 1 1/2 стакана измельченной брынзы,
- 1 стакан измельченного готового шпината,
- по 1/2 чайной ложки перца и сухого орегана,
- 1 чайная ложка сухого базилика,
- 1 пачка слоеного теста,
- 1 взбитый яичный желток,
- сливки.

Нагрейте духовку до 160°С. В небольшой миске смешайте брынзу, шпинат, перец, базилик и ореган. Раскатайте тесто пластом толщиной 8 мм. Работайте быстро, потому что такое тесто моментально сохнет. Разрежьте пласт на квадраты 9x9 см, смочите края каждого квадрата водой, заверните и защепите. Сверху помажьте взбитым желтком. Положите пирожки на смазанный противень и выпекайте примерно 13 минут. Затем убавьте жар до 135°С и пеките еще 20 минут. Холодные пирожки можно подогреть в микроволновой печи и подавать как закуску.

Выход: 18 штук

Магические соответствия: усиление любви, развитие личности, выход из затруднительного положения.

Праздники и другие поводы: день рождения, перед важнейшими событиями жизни (свадьба или окончание учебного заведения).

Сырные прокламации

В древних Афинах существовала мера общественного порицания — остракизм, предусматривающая пятилетнее изгнание из страны граждан, опасных для народа. Каждый

обладавший правом голоса гражданин писал на глиняном черепке имя такого человека. Здесь используется цифра 56, что символизирует соединение цифр 7 и 8, которые олицетворяют внутреннее видение, авторитет и энергию.

1 1/2 стакана муки,
3/4 чайной ложки соли,
1/4 чайной ложки чесночного порошка,
1/2 стакана сливочного масла,
3 стакана тертого сыра чеддер,
1/2 стакана молока,
56 оливок с перцем.

Нагрейте духовку до 160°С. В небольшой миске смешайте муку, соль и чесночный порошок, добавьте сливочное масло и с помощью вилки разотрите смесь до мелких крошек. Подмешайте тертый сыр. Влейте молоко и замесите крутое тесто.

Заверните каждую оливку в тесто, разложите их на смазанном противне и выпекайте до золотисто-коричневого цвета примерно 15 минут.

Выход: 6—7 порций

Вариации: чтобы выказать свою любовь, используйте вместо оливок «виноградные» помидоры, а для защиты от напастей — маленькие луковки.

Магические соответствия: позитивное общение, объявления и декларации.

Праздники и другие поводы: Праздник завтрака святого Шарлеманя, День святой Джоанны, Сарасвати; перед любыми официальными делами.

Сырные палочки (Россия)

Молочные продукты всегда ассоциировались с материнским началом и лунной магией, особенно само молоко, которое является нашей первой пищей в этом мире. Молоко также приносили в дар богам.

1 стакан муки,
1/2 чайной ложки соли,
3 чайные ложки сахарного песка
5 взбитых яичных желтков,
6 стаканов измельченного домашнего сыра,
сметана и порезанный лук-шалот

В небольшой миске смешайте муку, соль и сахар. Добавьте яичные желтки, сыр и мешайте, пока масса не станет липкой. Если тесто суховато, добавьте еще немного воды, если, наоборот, жидковато — муки. Слепите из теста палочки длиной 6—8 см, на 30 минут положите их в холодильник, а затем порежьте на кусочки длиной 1,5 см. Растопите на сковороде сливочное масло и обжаривайте на нем палочки со всех сторон до готовности. Подавайте со сметаной и луком-шалотом.

Выход: примерно 12 порций

Вариации: в Индии такие палочки готовят с карри и сельдереем вместо сыра. Они олицетворяют солнечную магию. А французы добавляют в тесто апельсиновую воду, чтобы пробудить любовь. Фруктовые палочки традиционно готовились к визиту высоких сановников и прелатов. Сыр можно заменить яблоками и инжиром. Такие палочки лучше подавать не со сметаной, а со сладкими взбитыми сливками.

Магические соответствия: энергия женских божеств, лунная магия, материнство и плодовитость, интуиция.

Перец чили с сыром

Давно замечено, что острый перец повышает защитные функции организма. А зеленый цвет перца — символ денег, поэтому рекомендуется употреблять его, когда вы не можете заставить себя отложить некоторую сумму на черный день.

1 стакан мелко порезанного зеленого перца чили,
1 стакан тертого сыра чеддер,
2 стакана сливок или пахты,
4 яйца,
1 стакан разрыхлителя с пахтой.

Нагрейте духовку до 200°С и смажьте маслом форму для пирога диаметром 30 см. Посыпьте дно формы перцем и сыром. В течение 30 секунд взбивайте миксером сливки, яйца и разрыхлитель, затем вылейте тесто поверх перца с сыром. Выпекайте пирог примерно 30 минут (нож, воткнутый в середину пирога, должен остаться сухим). Перед подачей на стол дайте пирогу постоять 5 минут.

Выход: 6—8 порций

Вариации. чтобы повысить жизненную силу, замените перец чили на красный сладкий перец, а желтый перец раскроет ваши творческие возможности.

Магические соответствия: защита, особенно в личных финансовых вложениях.

Праздники: День выкупа, Праздник знамен, Королевский день дуба, День старых танцев, День труда.

Фондю (Швейцария)

Если к вам вдруг неожиданно нагрянули гости, вы сможете быстро приготовить это вкусное блюдо. Сельдерей символизирует приятное общение, а брокколи — дружбу

2 стакана молока,
450 г натертого сыра грийер,
1/2 стакана сливочного масла,
1/2 стакана порубленной отварной брокколи,
4 взбитых яйца,
1/2 чайной ложки семян сельдерея,
на гарнир хлеб, фрукты или овощи

В небольшой миске смешайте молоко и сыр и дайте постоять 1 час. В маленькую кастрюлю положите сливочное масло, растопите его на медленном огне, затем подмешайте к нему сыр с молоком, яйца, брокколи и сельдерей. Варите, постоянно взбивая смесь венчиком или вилкой, пока не растопится сыр и соус не станет однородным. Подавайте фондю горячим с ломтиками хлеба, фруктами или овощами.

Выход: 8—10 порций

Магические соответствия: влюбленность, дружба, миссионерские наклонности.

Праздники и другие поводы: когда за столом собираются двое-трое единомышленников, это блюдо незаменимо.

Моцарелла а ля Романа (Древний Рим, Иран)

Плиний Старший считал, что Зороастр (Заратустра) более тридцати лет питался сыром особой выдержки. Петрушка в этом блюде — символ прозорливости и живости, а анчоусы помогут пробраться в дебри чудес и прорицаний.

12 кусочков хлеба,
170 г порезанного ломтиками сыра моцарелла или овечьего сыра,
соль и перец по вкусу,
1 стакан сливок,
1/2 стакана муки,
3 яйца,
4 столовые ложки сливочного масла + масло для жарки,
1 столовая ложка лимонного сока,
1 чайная ложка измельченных анчоусов,
1 столовая ложка порезанной петрушки.

Сделайте из хлеба, сыра, соли и перца 6 небольших сандвичей. Разрежьте их на квадратики. Смешайте в маленькой миске сливки, муку и яйца, взбейте и обмакните туда сандвичи. Дайте лишнему тесту стечь. На среднем огне растопите в сковороде сливочное масло и обжаривайте на нем сандвичи до коричневого цвета, пока не расплавится сыр. В маленькой кастрюльке растопите 4 столовые ложки сливочного масла, добавьте лимонный сок, петрушку, анчоусы и полейте этим соусом сандвичи.

Выход: 24 квадратика

Вариации: для красоты добавьте в каждый сандвич ломтик ветчины.

Магические соответствия: чудо, юношеский задор, долголетие, удача, поддержка.

Праздники: Новый год, большинство зимних и весенних праздников, День дураков 1 апреля.

Пицца с брокколи и сыром рикотта

Форма пиццы соответствует символу годового цикла, движения и изменчивости.

1 пакет теста для пиццы,
по 225 г сыра рикотта комнатной температуры и тертого сыра моцарелла,
1/2 стакана тертого сыра пармезан,
1 стакан порезанной отварной брокколи,
по 2 чайные ложки базилика и орегана,
1 чайная ложка измельченного чеснока,
по 2 столовые ложки оливкового и сливочного масла.

Подходящие начинки: помидоры, оливки, лук, перец.

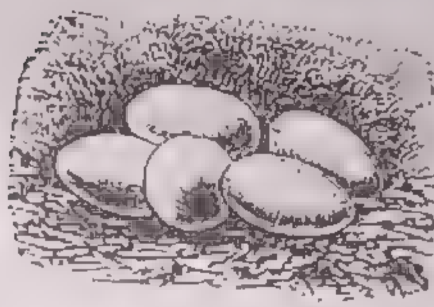
Нагрейте духовку до 175°С. Подготовьте тесто согласно инструкции на упаковке и распределите его на хорошо смазанной сковороде или противне. В отдельной миске смешайте сыры и брокколи. Обжаривайте на оливковом масле чеснок, базилик и ореган, пока чеснок не станет коричневым. Распределите на тесте чесночную массу, положите на нее сыр, смешанный с брокколи, а сверху — выбранную вами начинку. Выпекайте пиццу примерно 15 минут, затем прибавьте температуру до 200°С и запекайте, пока не растает сыр и края пиццы не станут хрустящими и золотисто-коричневыми (примерно 7—10 минут)

Выход: 4—6 порций

Вариации: для пиццы подойдет и замороженное тесто для выпечки хлеба. Если вам хочется пофантазировать, сделайте пиццу в форме сердца, чтобы вдохновить любовь. Сыр моцарелла можно заменить любым другим, например чеддером

Магические соответствия: цикл изменений; пицца с брокколи — для финансового успеха, с помидорами — для любви, с перцем — для внутреннего осознания, с оливками — для умиротворенности.

Праздники и другие поводы: Весеннее и Осеннее равноденствие, Летнее и Зимнее солнцестояние, ваш день рождения.



ЯЙЦА

Во многих древних мифах упоминается яйцо, из которого родилась Вселенная. Кроме того, яйца всегда использовались в качестве амулетов, для предсказаний, гаданий, лечения, вызывания вещих снов и снятия проклятий. Сама природа яйца настолько символична, что настоящие кулинарные маги до сих пор очень почтительно относятся к нему.

Восход солнца на Сретение

Если яичницу правильно приготовить, то яйца будут похожи на солнце, восходящее из снега. Это хороший завтрак для людей, стремящихся восстановить и укрепить свои отношения.

2 яйца,
2 поджаренных кусочка хлеба,
2 ломтика любого сыра,
щепотка мускатного ореха.

Нагрейте ростер. Отделите желтки от белков. Взбейте яичные белки с мускатным орехом и распределите эту массу на хлебе. Сделайте в нем небольшие отверстия, вылейте туда желтки. Посолите и положите сверху по ломтику сыра. Поджаривайте, пока яйца не будут полностью готовы, а сыр не растопится (примерно 3—5 минут).

Выход: 2 порции

Вариации: чтобы призвать лунную магию, положите на яйца белый сыр.

Магические соответствия: обновление, повышение солнечной энергии, отдых и умиротворение, партнерство.

Праздники и другие поводы: Сретение, зимние и весенние ритуалы; перед помолвкой.

Дьявольские яйца

Яйца, приготовленные этим способом, похожи на солнце в ясный день. Желтый цвет придает живость разуму, а число 6 — завершенность. Когда вы будете есть это блюдо, сфокусируйте мысли на барьерах, кажущихся вам непреодолимыми, и представьте, как вы разрушаете все преграды.

6 очищенных крутых яиц,
3 столовые ложки майонеза,
1/2 чайной ложки горчицы,
соль и перец по вкусу,
по 1/4 чайной ложки чесночного порошка и семян сельдерея.

Разрежьте яйца пополам и выньте желтки. Смешайте их с майонезом, горчицей, чесночным порошком, сельдереем, солью и перцем и разотрите до однородной консистенции. Начините этой массой белки и украсьте кусочками красного перца.

Выход: 6 порций

Магические соответствия: энергия огня, солнце в зените, ментальные способности, активный разум, завершение проектов, просветление.

Праздники: большинство летних праздников, посвященных огню, Просветление Будды.

Земляные яйца

В народной медицине «погребение» яиц часто использовалось как символ «похорон» болезни. Яйца в этом блюде словно окружены слоем земли, что символизирует магическое назначение такого «лекарства»

450 г говяжьего фарша,
1 маленькая измельченная луковица,
2/3 стакана панировочных сухарей с приправами,
1/4 стакана молока,
по 1/2 чайной ложки чесночного и лукового порошка,
1 чайная ложка соли,
6 крутых яиц,
1 взбитое яйцо,
растительное масло для жарки,
2 столовые ложки вустерского соуса,
1/4 стакана кетчупа.



Смешайте фарш, 1/3 стакана панировочных сухарей, молоко, соль, чесночный и луковый порошок Разделите полученную массу на 6 равных частей, обмажьте ею яйца, обмакните их во взбитое яйцо и обваляйте в оставшихся панировочных сухарях. Обжаривайте яйца на растительном масле, пока мясо полностью не приготовится и яйца не приобретут коричневый цвет. Выньте их из масла и разрежьте пополам. Налейте на сковороду оставшееся растительное масло, добавьте кетчуп и вустерский соус. Положите на сковороду яйца и обжаривайте 2—3 минуты, часто переворачивая, чтобы они полностью покрылись соусом

Выход: 6 порций

Магические соответствия: здоровье, уверенность, близость с природой, магия земли.

Праздники: День Земли, Весеннее равноденствие, Проводы зимы, Плетение венков, Фестиваль Дурги, Сатурналия, Праздник урожая, Праздник Иштар.

Эг фу янг (Азия)

Темные грибы очищают внутренний мир человека от негативной энергии, а морковь раскрывает внутреннее видение. Острые специи и рунический рисунок придают блюду охраняющие функции.

1 стакан рубленой свинины,
2 столовые ложки арахисового масла,
по 1/4 стакана темных грибов и натертой моркови,
1 стакан измельченного лука-шалота,
1/2 стакана тонко нарезанного сельдерея,
2 измельченных зубчика чеснока,
соль и перец,
2 столовые ложки соевого соуса,
6 яиц,
1/4 стакана куриного бульона,
1/2 стакана бамбуковых побегов.



Налейте арахисовое масло в вок* и нагрейте на среднем огне. Положите туда свинину и обжарьте до коричневого цвета, затем добавьте грибы, лук-шалот, морковь, сельдерей, чеснок, соль, перец и 1 столовую ложку соевого соуса. Жарьте, постоянно помешивая, пока овощи не станут мягкими. Убавьте огонь. Смешайте яйца, бульон, оставшийся соевый соус, взбейте и залейте этой массой овощи Когда яйца будут почти готовы, разложите сверху побеги бамбука в виде рунического знака защиты (см рисунок) или круга, который также обладает защитным действием. Когда поджарится низ, переверните омлет, чтобы поджарить верхнюю часть с магическим символом.

Выход: 4 порции

Вариации: вместо свинины можно использовать курицу или креветки. Креветки улучшают внутреннее видение, а куриное мясо залечивает душевные раны.

Магические соответствия: осознание, психологическая защита, чистый взгляд, интуиция.

Праздники: день Камехамеха, Праздник урожая, Фестиваль Ахеса, Рождение луны, Самхай.

* Вок — китайская сковорода с закругленным дном.

Яйца с бараниной (Индия)

Баранина всегда была символом смирения и терпения, а число 12 означает полный поворот круга жизни, выносливость и достижение цели благодаря постоянным усилиям.

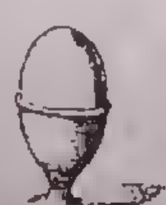
4 целые луковицы среднего размера,
1 измельченная луковица,
4 измельченных зубчика чеснока,
1 стакан сливочного масла,
670 г бараньего фарша,
1/3 стакана панировочных сухарей,
1 чайная ложка имбиря
2 измельченных жгучих перца,
по 1/2 чайной ложки порошка чили и молотого кориандра,
1/4 чайной ложки сухой петрушки,
6 крутых и разрезанных пополам яиц,
по 1 чайной ложке молотого кумина и карри,
ломтики лайма

Положите на сковороду 1/2 стакана сливочного масла, разогрейте и обжарьте в нем 4 луковицы и 2 зубчика чеснока. Затем добавьте баранину, панировочные сухари, имбирь, острый перец чили, кумин, кориандр и петрушку. Разделите всю массу на 12 частей и обмажьте ею каждую половинку яйца Обжарьте оставшийся лук и чеснок в 1/2 стакана сливочного масла, добавьте карри. Положите яйца и обжаривайте их до полной готовности фарша (примерно 10 минут). Украсьте блюдо ломтиками лайма.

Выход: 6 порций

Магические соответствия: сила, лояльность, выносливость, плодотворный труд.

Праздники: Хори, День святой Джоанны, Просветление Будды; большинство зимних обрядов.



Тосты с яйцами и анчоусами (Шотландия)

В этом традиционном шотландском блюде обязательно присутствуют анчоусы, которые считаются символом успешной рыбной ловли и процветания рыбацких деревень.

1/3 стакана сливочного масла,
1/2 стакана густых сливок,
7 взбитых яичных желтков,
1/4 стакана измельченных анчоусов,
6 кусочков поджаренного хлеба.

Растопите сливочное масло в сковороде на среднем жару Влейте туда сливки, положите яичные желтки и анчоусы Взбивайте, пока масса не станет густой и кремообразной. Выложите яичницу на горячие тосты. Подавайте блюдо горячим.

Выход: 6 порций как закуска и 3 порции как основное блюдо

Вариации: если вы не любите анчоусы, но хотите поправить свое финансовое положение, замените их зеленым горошком.

Праздники: большинство весенних праздников, Фестиваль Ахеса.

Горячий яичный салат

Самое главное — правильно разложить салат: в форме круга, украшенного крестом по направлениям сторон света.

2 крутых яйца, порезанных на мелкие кусочки,
2 столовые ложки майонеза,
1/2 чайной ложки горчицы,
2 столовые ложки измельченного сельдерея,
1/4 стакана измельченного репчатого лука,
2 кусочка поджаренного хлеба,
4 ломтика сыра

Для украшения:

2 маленькие луковки,
2 перца,
2 маслины,
2 веточки петрушки.



Нагрейте духовку до 175°С. В небольшой миске смешайте яйца, майонез, горчицу, сельдерей и лук. Распределите массу на двух тостах и положите на каждый полоски сыра крест-накрест (см. рисунок). Со стороны востока положите луковку как символ воздуха, со стороны юга кусочек перца — символ огня, с запада петрушку — знак воды и с севера маслину — знак земли. Положите бутерброды на противень и запекайте примерно 5 минут, пока не расплавится сыр Подавайте горячими.

Выход: 1 порция

Секрет: вместо запекания тосты можно на 1,5 минуты положить в микроволновую печь.

Магические соответствия: баланс элементов.

Праздники и другие поводы: Самхай, Новый год; полуночные и лунные ритуалы.

Омлет с одуванчиками и ноготками (средневековая Франция)

Одуванчики похожи на маленькие фонарики, которые вспыхивают то тут, то там ранним утром или в сумерках. Одуванчики богаты витамином С. Но прежде чем употреблять их в пищу, убедитесь, что цветы, которые вы собрали, не содержат пестицидов.

4 бутона одуванчиков,
2 столовые ложки сливочного масла,
2 порубленных цветка ноготков,
4 яйца,
1/4 стакана сливок или молока,
по 1/8 чайной ложки соли, перца и мускатного ореха.

На сковороде растопите на медленном огне сливочное масло и обжаривайте бутоны одуванчиков, пока они полностью не раскроются. Взбейте яйца, сливки, соль, перец, ноготки и мускатный орех и залейте этой смесью одуванчики. Цветы должны проглядывать через яйца. Накройте сковороду крышкой и жарьте, пока омлет не затвердеет. Сверните его пополам.

Выход: 2 порции

Вариации: чтобы добиться такого же магического эффекта без цветов, добавьте в омлет 1 стакан измельченных орехов кешью, 1/4 чайной ложки апельсиновой цедры и 1/4 стакана очищенных и порезанных апельсинов.

Магические соответствия: солнечная магия, положительные результаты официальных мероприятий, профессионализм, простые житейские радости.

Праздники: весенние и летние праздники, Рождение солнца, Самхай, Праздник урожая, Солнечный танец.

Яйца по-польски

На играх в Немее (Древняя Греция) чемпионов награждали ветками диких олив и петрушкой. А число 7 в этом блюде символизирует успех.

4 неочищенных крутых яйца,
1/4 стакана любого тертого сыра,
по 3 столовые ложки размягченного сливочного масла и сметаны,
2 столовые ложки измельченной петрушки,
1/8 чайной ложки соли,
1 столовая ложка мелко нарезанного бекона.

Нагрейте духовку до 200°С. Острым ножом аккуратно разрежьте яйца пополам, стараясь не повредить скорлупу. Осторожно выньте белок и желток, порубите их и положите в небольшую миску. Добавьте сметану, сыр, петрушку,

сливочное масло и бекон, все перемешайте до однородного состояния и наполните этим фаршем скорлупу. Запекайте в духовке 10 минут.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: победа, радость, героический запал.

Праздники: День патриотов, День памяти, День независимости, Королевский день дуба, День старых танцев, любые праздники, посвященные основанию чего-либо

Чайные яйца (Азия)

Средневековый автор кулинарных книг сэр Кинелм Дигби считал, что это блюдо может вылечивать расстройство желудка и улучшать душевное состояние. Число 8 символизирует энергию и жизненную силу.

8 яиц, замоченных в теплой воде,
по 4 столовые ложки чайной заварки и соевого соуса,
3 столовые ложки соли,
1 столовая ложка перца,
2–3 чайные ложки семян аниса

Положите в большую кастрюлю яйца, залейте их водой и доведите до кипения. Ложкой переложите яйца в кипяток и поварите 12 минут, затем выньте и остудите. Постучите по ним со всех сторон, чтобы треснула скорлупа, но не снимайте ее. Добавьте в воду соевый соус, чай, соль, перец и анис и вскипятите. Положите туда яйца и варите еще 30 минут. Затем остудите их под холодной водой, очистите, порежьте и подавайте на листьях салата (для роста и мира) или красной капусты (для смелости и жизненной силы).

Выход: 4 порции

Магические соответствия: разумная сила, смелость, способность лечить.

Праздники и другие поводы: День патриотов, Праздник весеннего бриза, Праздник знамен, Рождение солнца; любые обряды излечения.

Яйца по-испански

Считается, что яйца объединяют коллег, между которыми мало общего. А еще они являются символом Богоматери и провидения. В этом рецепте также присутствуют 5 кусочков помидора, что символизирует психологическую силу и внутреннее видение.

450 г свиной колбасы,
1/2 стакана порезанного зеленого лука,
1 измельченный зеленый перец,
1 стакан сальсы (икра из измельченных сырых овощей),
1 помидор среднего размера, порезанный на 5 частей,
3/4 стакана тертого острого сыра,
4 яйца.

Обжарьте на сковороде колбасу, лук и зеленый перец. Добавьте сальсу и потушите еще 5 минут. Затем прямо на сковороде разделите колбасу на 4 части, раздвиньте овощную смесь и сделайте четыре «гнезда» На дне сковороды на каждом «гнезде» должны лежать кусочки колбасы. Посыпьте середину «гнезда» небольшим количеством сыра и вылейте туда по яйцу. Накройте сковороду и жарьте примерно 15 минут, пока яйца не затвердеют. Сверху посыпьте блюдо оставшимся сыром.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: предвидение, внутренняя сила, проницательность.

Праздники: Фестиваль вопросов, День благодарения, Просветление Будды, День рождения Конфуция, Фиеста Богоматери.

Назначение кулинарных книг — предотвращать ошибки и неудачи. Ведь весь их смысл в том, чтобы дарить людям радость и счастье.

Джозеф Конрад

Квич четырех стихий

Квич — любимое блюдо французских королей, но родилось оно в Германии более 600 лет назад. Это простое и недорогое кушанье можно быстро приготовить из тех продуктов, которые окажутся под рукой.

4 яйца,
по 1 1/2 стакана сливок и тертого сыра пармезан,
1 стакан тертого сыра моцарелла,
по 1/2 чайной ложки соли, перца, сухого тмина и сухого орегана,
2 измельченных зубчика чеснока,
1 чайная ложка соевого соуса,
1 корж для пирога диаметром 25 см,
1/4 стакана отваренного и отжатого шпината,
по 1/8 стакана обсушенных побегов бамбука, порезанных маслин, тертой моркови, порубленного лука, измельченной цветной капусты и брокколи.

Нагрейте духовку до 190°C Смешайте в большой миске яйца, сливки, сыры пармезан и моцарелла, соль, перец, тмин, ореган, чеснок, соевый соус и взбейте.

Положите корж для пирога на сковороду или противень. В северном направлении положите шпинат (символ земли), в восточном — бамбук и маслины (воздух), в южном — морковь и лук (огонь), в западном — цветную капусту и брокколи (вода). Сверху залейте взбитой яичной смесью. Запекайте квич примерно 45 минут, до затвердения (нож, воткнутый в середину, должен остаться сухим). Перед подачей на стол дайте постоять 10 минут.

Выход: 6 порций

Магические соответствия: годовой цикл, круг жизни, преемственность власти.

Праздники и другие события: Новый год, инициация.



Для записи рецептов

Глава 8



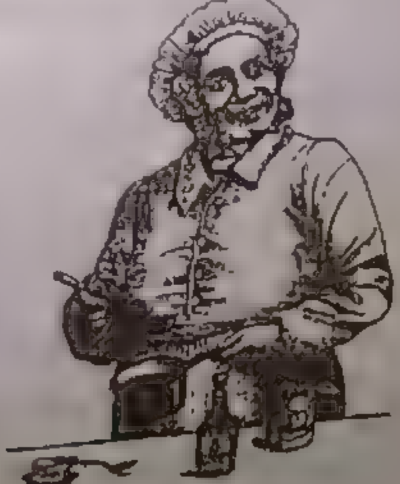
Чарующие десерты

Приходя на банкет, не выражайте свой восторг сразу,
пусть он возрастает по мере роста аппетита.

Роберт Херрик

Исторически десерты не только были украшением и изысканным завершением обеда, но и подавались отдельно на праздники и торжества как символ любви и радости. Например, вспомните, сладкий хлеб на Пятидесятницу, свадебный пирог или сладости ко дню рождения. В каждом из этих случаев десерты несут определенный смысл

Свадебный пирог очень символичен. Во время выпечки он должен немного растрескаться, чтобы его было легко ломать. По традиции, первой кусок пирога должна отломить невеста и загадать желание, потом настает очередь гостей. Кусочек свадебного пирога можно положить под подушку, чтобы приснился сладкий сон, а возможно, и пришла любовь





ПИРОГИ

Божественный пирог (Англия)

Предлагаю вам немного облегченный вариант приготовления пирога, который пекли наши английские предки. Его раздавали детям на Новый год в знак благословения.

2 столовые ложки размягченного сливочного масла,
3 столовые ложки коричневого сахара,
3/4 стакана молока,
2 яйца,
2 стакана муки,
3 чайные ложки разрыхлителя,
по 1/2 чайной ложки мускатного ореха, корицы и душистого перца,
1/2 стакана смородины,
1/4 стакана цукатов из апельсиновой и лимонной цедры (см. с. 183—184)

Нагрейте духовку до 200°С. Смажьте маслом и посыпьте мукой форму для пирога глубиной 6 см и диаметром 25 см. Положите в большую миску сахар и сливочное масло и

взбейте. Затем добавьте молоко, муку, яйца, разрыхлитель, мускатный орех, корицу, душистый перец и взбивайте эту смесь миксером на низкой скорости примерно 30 секунд, периодически соскабливая тесто со стенок, затем переключите миксер на высокую скорость и взбивайте тесто еще 3 минуты. Подмешайте цукаты и смородину. Вылейте тесто в форму и выпекайте 30—40 минут, пока середина пирога не станет сухой.

Выход: 16 порций

Магические соответствия: семейные узы, божественный аспект, линия жизни.

Праздники: Рождение солнца, Весеннее равноденствие, Фестиваль света, Праздник знамен, Праздник святого Стефана, Новый год, День отца.

Пирог для помолвки (Англия — Шотландия)

Традиция печь многоярусные свадебные пироги пришла к нам из средних веков — это считалось символом плодовитости. Ликер драмбуи в Шотландии считался «нектаром богов», а марципан был любимой сладостью в средневековой Европе, куда его привезли крестоносцы с Востока.

По 1 1/2 стакана смородины и светлого изюма,
3 стакана смеси цукатов,
4 стакана муки,
2 2/3 стакана сливочного масла,
2 стакана сахарного песка,
1/2 стакана ликера драмбуи,
12 яиц,
2 чайные ложки разрыхлителя,
1 чайная ложка корицы,
1/2 чайной ложки мускатного ореха,
по 1 стакану молотого и жареного миндаля,
1 столовая ложка измельченной лимонной цедры,
5 стаканов марципана,
сахарная пудра.

Нагрейте духовку до 160°С. Смажьте маслом и проложите пергаментом 2—3 круглые формы (в зависимости от размера пирога). В небольшой миске смешайте смородину, изюм, цукаты и 1/4 стакана муки. Отдельно взбейте до однородной консистенции сливочное масло, сахар и ликер, затем, про-

должая взбивать, добавляйте по 1 яйцу. В большой миске смешайте 3 3/4 стакана муки, разрыхлитель, корицу и мускатный орех. Понемногу всыпайте в яичную смесь муку и взбивайте миксером на низкой скорости. Затем переключите миксер на высокую скорость и взбивайте тесто еще 2 минуты, постоянно соскабливая его со стенок. Соедините тесто с фруктово-цукатной смесью, молотым миндалем и лимонной цедрой и посыпьте жареным миндалем. Вылейте тесто в формы и выпекайте 1,5—2 часа, пока середина не станет сухой. Остудите коржи, намажьте каждый из них марципаном и положите один на другой. Посыпьте пирог сахарной пудрой.

Выход: 25 порций

Магические соответствия: любовь, радость, благословение, жизненная сила, преданность.

Праздники и другие поводы: помолвка, свадьба, свидания, Первый понедельник года.

Почетный пирог (Франция, Англия)

В Англии этот пирог был неотъемлемой частью дворцовых трапез и подавался самым уважаемым гостям. Однако его рецепт происходит из Франции. 21 миндальный орех на пироге призывает сверхъестественную энергию.

6 яиц,
по 1 стакану сахарного песка и муки,
1/3 стакана растопленного сливочного масла,
1 чайная ложка ванили,
3/4 стакана абрикосового джема,
2 столовые ложки рома,
2/3 стакана порубленных каштанов,
1/2 стакана взбитых сливок,
21 цельный миндальный орех,
3/4 стакана белой сахарной пудры

Нагрейте духовку до 175°С. Смажьте маслом 3 круглые формы диаметром 25 см и выстелите их пергаментом, чтобы пирог было легче вынуть. Поставьте на огонь кастрюлю с сахаром и яйцами и взбивайте, пока масса не утроится в объеме и станет теплой. Снимите кастрюлю с огня, добавьте

муку, сливочное масло, ваниль, все хорошо перемешайте и разлейте по формам. Выпекайте примерно 20 минут, пока середина не станет сухой. Выньте коржи из форм и остудите.

Смешайте абрикосовый джем, ром, взбитые сливки и каштаны. Намажьте каждый корж джемом, затем сливками. Положите коржи друг на друга. Помажьте пирог оставшимся джемом и посыпьте сахарной пудрой. По краю пирога разложите миндальные орехи.

Выход: 12 порций

Магические соответствия: почет, уважение, благодарность, память.

Праздники и другие поводы: День патриотов, День памяти, День независимости, любой праздник, связанный с вашим личным божеством, памятные обряды для любящих людей.

Пирог для мамы

В средневековье такой пирог готовили дети своим матерям на праздник. Коржи прослаивали масляным кремом. Все ингредиенты связаны с лунной магией.

3/4 стакана сливочного масла,
1 1/2 стакана сахарного песка,
4 яйца,
2 стакана муки,
1 чайная ложка соли,
1 стакан смородины,
1/3 стакана кокосовой стружки,
1/2 стакана измельченных цукатов из лимонной цедры (с. 183—184),
2 1/2 стакана марципана,
2 столовые ложки белого вина

Нагрейте духовку до 175°С Смажьте маслом круглую форму диаметром 25 см. Взбейте сливочное масло с сахаром, добавляя по одному яйцу Затем подмешайте муку и соль, и взбивайте тесто на высокой скорости 2 минуты, периодически соскабливая тесто со стенок. Смешайте смородину, цукаты и кокосовую стружку. Разделите тесто на 2 коржа, один положите на дно формы, посыпьте фруктово-цукатной смесью и накройте вторым коржом. Выпекайте примерно 60 минут.

Выход: 12 порций

Вариации: чтобы пирог получился более влажным и был полон божественной энергии, замените яйца 1/4 стакана натурального йогурта. Если вы добавите в тесто 1 чайную ложку розовой воды (с. 73), пирог будет идеальным блюдом для лунных праздников.

Магические соответствия: материнство, женская сила, лунная магия, плодовитость, уважение.

Праздники: День матери, Рождение луны, праздник любой богини.

Картофельно-арахисовый пирог (Испания, XVII век)

Арахис связан с Юпитером — планетой силы и процветания. А картофель всегда был символом земли, он обладает великолепными защитными качествами.

- 2 стакана сахарного песка,
- по 1 стакану растительного жира и картофельного пюре,
- 4 яйца,
- 3/4 стакана молока,
- 2 стакана муки,
- 2 чайные ложки разрыхлителя,
- 1 чайная ложка корицы,
- 1/2 чайной ложки мускатного ореха,
- 1/2 стакана измельченного арахиса,
- арахисовое масло,
- сахарная пудра.

Нагрейте духовку до 175°С. Смажьте маслом 3 круглые формы диаметром 27 см. Отделите желтки от белков. Взбейте растительный жир и сахар, постепенно добавляя картофель, яичные желтки и молоко. В маленькой миске смешайте муку, разрыхлитель, корицу и мускатный орех. Затем всыпьте эту смесь в яичную массу и добавьте белки. Взбивайте тесто миксером на высокой скорости 5 минут, периодически соскабливая его со стенок. Подмешайте арахис и разделите тесто на 3 коржа. Выпекайте примерно 20 минут. Выньте коржи из форм и остудите. Каждый корж помажьте арахисовым маслом и положите их друг на друга. Сверху посыпьте пирог сахарной пудрой.

Выход: 15 порций

Магические соответствия: процветание, энергия Инь и Ян, плодородие, психологическое здоровье, уверенность.

Праздники: Праздник Юпитера, День выкупа, День старых танцев, День труда, День благодарения, День костров.

СЛАДОСТИ

Печенье к ужину

Мята упоминается еще в Новом Завете. Эта освежающая пряность укрепляет нервную систему и способствует пищеварению.

4 стакана сахарной пудры,
2/3 стакана сгущенного молока с сахаром,
2—3 капли зеленого пищевого красителя,
1/2 стакана мятного экстракта.

Смешайте все ингредиенты до однородной консистенции и скатайте из теста шарики диаметром 3 см. Положите их на пергамент и сформируйте лепешки толщиной 7 мм. Дайте им подсохнуть (примерно 1 час), затем переверните, чтобы подсохла другая сторона. Храните печенье в герметичном пакете. Их хорошо подавать после сытной тяжелой пищи.

Выход: 8 порций

Магические соответствия: воодушевление, омоложение, мирная энергия.

Праздники: все весенние праздники, Праздник урожая, Новый год.

Здоровье кланам и вождям,
и благословение Бога всемогущего
стране обетованной!

Георг IV (1822)

Абрикосовый восторг (Турция)

В XIX веке Турция славилась на весь мир производством сладостей. Турецкие женщины считали, что это блюдо поддерживает красоту, хотя все зависит от того, как его приготовить.

Сахарная пудра,
3 пакетика несладкого желатина,
1/3 стакана лимонного сока,
3 стакана сахарного песка,
1/4 стакана светлого кукурузного сиропа,
3/4 стакана кукурузного крахмала,
3 столовые ложки розовой воды,
1 стакан измельченных абрикосов,
1/2 стакана фисташек.

Посыпьте сахарной пудрой дно квадратной формы 25х25 см. В небольшой миске смешайте сахарный песок, кукурузный сироп и 1 1/2 стакана воды. Поставьте смесь на огонь и варите, пока масса не достигнет температуры 115°С (если положить ложку массы в очень холодную воду, образуется шар неправильной формы) Залейте крахмал 1/2 стакана холодной воды, перемешайте, добавьте в сахарную массу и нагревайте до загустения. Снимите кастрюлю с огня, подмешайте растворенный желатин, розовую воду, добавьте абрикосы и фисташки. Выложите массу в форму Когда она остынет и затвердеет, посыпьте ее сверху сахарной пудрой и разрежьте на квадратики в 3 см. Храните сладость в закрытом пакете.

Выход: примерно 60 кусочков

Магические соответствия: совершенство, вера, красота, защита, сохранение тайны.

Праздники: День цветущей яблони, Летнее солнцестояние, Суккот, Русские ярмарки.

Яблочные конфеты (Азия, Иран)

Персы считали, что яблоки являются неплохим противоядием, а древние греки почитали их как символ любви. Римляне использовали яблоки в парфюмерии, делали обертывания для волос, а также добавляли в медово-винный сироп.

2 1/2 стакана очищенных и порезанных яблок,
2/3 стакана сахарного песка,
1/3 стакана измельченного миндаля,
1 чайная ложка тертой лимонной цедры,
сахарная пудра.

Проварите яблоки до мягкости примерно 30 минут, остудите, переложите в блендер и измельчите до пюреобразного состояния. Переложите пюре в небольшую кастрюльку, подмешайте сахар и варите на медленном огне примерно 45 минут до загустения. Снимите пюре с огня, положите миндаль, лимонную цедру, корицу и размешайте. Разложите массу на смазанный маслом противень слоем 1,5 см и заморозьте. Разрежьте на кусочки любой магической формы и посыпьте сахарной пудрой. Храните в холодильнике прослоив пергаментом.

Выход: примерно 20 конфет

Вариации: для защиты положите вместо миндаля фундук, для мудрости — грецкие орехи, для романтики — фисташки.

Магические соответствия: красота, здоровье, любовь, разнообразие.

Праздники: День цветущей яблони, Неделя Алоха, Праздник костров, День святого Валентина, праздники урожая

Цукаты из цедры цитрусов

В Иране к этому блюду добавляют ароматизированную воду. Во времена царствования королевы Елизаветы II цукаты из цедры цитрусов считались изысканным и дорогим лакомством.

Цедра с 3 больших апельсинов и 1 большого грейпфрута,
2 стакана меда,
1 1/2 чайной ложки имбиря,
1/2 чайной ложки корицы,
сахарная пудра.

Ножом снимите с цедры белую пленочку. Порежьте цедру на тонкие короткие полосочки. Проварите их 5 минут в большой кастрюле, а затем слейте воду и обсушите. Повторите так несколько раз, чтобы удалить из цедры горечь. В небольшую кастрюльку положите мед, имбирь, корицу, влейте 1 стакан воды и размешивайте, пока мед не растворится и масса не станет однородной. Добавьте цедру и варите примерно 1 час, чтобы она пропиталась медом и пряностями. Разложите цукаты на пергаменте. посыпьте сахарной пудрой, накройте марлей и дайте высохнуть. Храните цукаты в закрытом пакете, чтобы они не склеивались. Из цукатов получается хорошее украшение для изделий из теста и освежающий десерт.

Выход: примерно 8 стаканов

Вариации: если вам нравятся кисло-сладкие блюда, добавьте цедру лимона и лайма. Очень вкусна смесь цукатов из разных цитрусовых.

Магические соответствия: солнечная энергия, очищение, здоровье, щедрость.

Праздники и другие поводы: Рождение солнца, Праздник Юпитера, Фиеста Богоматери, Праздник костров.

Липкие конфетки

Магическое назначение конфет можно изменить различными добавками. Например, чтобы усилить психологическое воздействие на других людей, используйте корицу, имбирь улучшит финансовое состояние, а мята добавит здоровья.

1 стакан сахарного песка,
1 столовая ложка кукурузного крахмала,
3/4 стакана светлого кукурузного сиропа,
2 столовые ложки сливочного масла,
1 чайная ложка соли,
2/3 стакана воды,
2 чайные ложки любого фруктового экстракта.
пищевой краситель.

Смажьте маслом квадратную форму глубиной 6 см со стороной 25 см. В небольшой кастрюле смешайте сахарный песок, крахмал, сливочное масло, соль и воду и нагрейте на медленном огне. Затем доведите смесь до кипения, постоянно помешивая. Теперь варите, не мешая, до загустения (если небольшое количество массы бросить в очень холодную воду, то образуется шар, хорошо сохраняющий форму). Снимите кастрюлю с огня и подмешайте экстракт и пищевой краситель. Выложите массу в форму и немного остудите. Затем смажьте маслом руки, разомните массу в очень тонкий пласт и разрежьте его смазанными маслом ножницами на полоски 1,5×4,5 см. Храните конфеты завернутыми в промасленную бумагу, каждый слой отдельно.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: морская магия, постоянство, определенность.

Праздники: Королевский день дуба, Фестиваль Ахеса, День труда.

ПЕЧЕНЬЕ

Печенье дружбы

Такие маленькие печеньица пекли еще язычники Древней Германии. Часто им придавали форму животных. Возможно, они являются прямыми предшественниками наших фигурных крекеров.

3 стакана муки,
1/2 чайной ложки соли,
1 чайная ложка разрыхлителя,
4 яйца,
2 стакана сахарного песка,
2 чайные ложки тертой лимонной цедры,
2 столовые ложки тертой апельсиновой цедры,
1/4 стакана семян аниса.

В небольшой миске смешайте муку, соль и разрыхлитель. В отдельной миске взбейте яйца в пену и, постепенно добавляя сахарный песок, взбивайте, пока масса не станет

белой и густой. Если масса суховата, добавьте немного молока. Затем подмешайте лимонную и апельсиновую цедру, добавьте сухие ингредиенты и замесите крутое тесто. Накройте его и поставьте в холодильник на 1 час.

Раскатайте тесто на посыпанном мукой столе и вырежьте печенье нужной формы. Положите его на смазанный маслом противень, посыпьте анисом, накройте и поставьте в холодильник на сутки. Разогрейте духовку до 160°С. Выпекайте печенье, пока края не станут коричневыми (примерно 20 минут) Остудите печенье, сложите в пакет, закройте его и на 10 дней положите в холодильник.

Выход: примерно 5 порций

Магические соответствия: радость и любовь, дружба с животными.

Праздники: практически все, особенно Святки и Зимнее солнцестояние. Праздник Мадонны. Праздник костров. Солнечный танец, День птиц.

Печенье для прозорливости

Это печенье хорошо разделить с друзьями и семьей на Новый год и в Святки или положить в новогодний подарок. Кокос — универсальный продукт. Мускатный орех принесет вам уверенность, а ваниль — любовь.

Тесто:

1/2 стакана сливочного масла,
1/4 стакана сахарного песка,
1 яйцо,
по 1/2 чайной ложки ванили и соли,
1 1/4 стакана муки.

Глазурь:

2 взбитых яйца,
1 1/4 стакана коричневого сахара,
1/2 стакана кокосовой стружки,
1 стакан измельченных грецких орехов,
2 столовые ложки муки,
по 1/2 чайной ложки разрыхлителя и мускатного ореха,
1 чайная ложка ванили,
сахарная пудра.

Нагрейте духовку до 175°С. Смажьте маслом форму размером 25×40 см. Положите в небольшую миску сливочное масло, сахар, яйцо и ваниль, взбейте и добавьте 1 стакан муки. Выложите тесто в форму и выпекайте 15 минут.

Смешайте яйца, коричневый сахар, кокос, грецкие орехи, 1/4 стакана муки, разрыхлитель, мускатный орех и ваниль. Намажьте этой массой горячее печенье и запекайте еще 25 минут. Остудите печенье и посыпьте сахарной пудрой.

Выход: 32 штуки

Вариации: чтобы прибавить романтики и процветания, добавьте в массу для глазури 1 стакан шоколада.

Магические соответствия: удача, любовь, радость, разнообразие, практичность.

Праздники: Праздник костров, Летнее солнцестояние, День Камехамеха, Неделя Алоха.

> *Стремление к совершенству — это стремление к свету и радости.*
>
> Мэтью Арнольд

Треугольное печенье

Треугольник символизирует соединение разума, тела и Вселенной в стремлении к определенным целям. Яйца и сливки представляют женское божественное начало, а орехи — мужское.

- 1/2 стакана размягченного сливочного масла,
- 1 стакан сахарного песка,
- 6 столовых ложек взбитых сливок,
- 3 яйца,
- 2 стакана муки,
- 1/2 чайной ложки соли,
- по 1/2 стакана мелко порубленных орехов и коричневого сахара.

В небольшой миске с помощью миксера взбейте сахар со сливочным маслом, добавьте взбитые сливки, 2 яйца и взбивайте смесь 1 минуту на средней скорости. Затем под-

мешайте соль и муку, накройте миску крышкой и поставьте в холодильник на сутки.

Нагрейте духовку до 190°С. Раскатайте тесто на посыпанном мукой столе на толщину 8 мм и разрежьте на треугольники. Положите печенье на смазанный маслом противень. Взбейте 1 яйцо, помажьте им печенье, посыпьте орехами и сахаром (1/2 стакана). Выпекайте примерно 8 минут, пока края не станут светло-коричневыми.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: законы Вселенной, метафизические упражнения, осознание силы.

Праздники и другие поводы: Просветление Будды, День дриад, Рождение луны, Суккот; перед посвящениями.

Викторианское кружевное печенье

В викторианскую эпоху грецкие орехи были неотъемлемой частью обрядов предсказания, а в Шотландии они до сих пор считаются символом плодовитости. Кружево же ассоциируется с магическими «приворотами» и «отворотами». Это блюдо поможет вам открыть двери в подсознание.

По 1/2 стакана кукурузного сиропа и маргарина,
2/3 стакана коричневого сахара,
по 1 стакану муки и измельченных грецких орехов.

Нагрейте духовку до 190°С. В небольшой кастрюле доведите на среднем огне до кипения кукурузный сироп с маргарином и сахаром. Снимите смесь с огня и добавьте орехи и муку. Тесто постоянно должно быть теплым, а для этого поставьте кастрюлю с ним в миску с горячей водой. Выкладывайте по 1 чайной ложке теста на смазанный маслом противень на расстоянии 9 см друг от друга. Время выпечки 5 минут.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: проницательность, «приворот», плодородие, любовь.

Праздники: Самхай, День святого Валентина, Скачки.

ПОСЫПКИ, ГЛАЗУРИ, НАЧИНКИ

Помните старую поговорку об изюминке в торте? Начинка или глазурь придадут вашим блюдам законченный вид и завершат магическое действие.

Вы можете выбрать любые посыпки, глазури и начинки, поэтому я не привожу здесь магических соответствий и рекомендаций к праздникам.

Взбитые сливки «амаретто»

1 стакан взбитых сливок,
3 столовые ложки сахарного песка,
1/2 чайной ложки ванили,
2 столовые ложки ликера амаретто.

Вылейте в небольшую миску сливки, сахар и ваниль и взбейте в крепкую пену. Затем добавьте ликер и еще немного взбейте. До употребления храните сливки в холодильнике.

Выход: 2 1/3 стакана

Цитрусовая глазурь

3 столовые ложки размягченного сливочного масла,
1 столовая ложка апельсинового сока,
1 1/2 стакана сахарной пудры,
по 1 столовой ложке тертой апельсиновой и лимонной цедры.

Счастье — это состояние души, а не разума.

Иммануил Кант

Взбейте все ингредиенты в небольшой миске до однородной консистенции. Чтобы получить глазурь нужной густоты, добавьте сахарную пудру или апельсиновый сок.

Выход: для 5 порций печенья

Шоколадная глазурь

170 г шоколада средней сладости,
2 столовые ложки сливочного масла,
1/4 чайной ложки соли,
2 стакана сахарной пудры,
1 чайная ложка ванили,
2 столовые ложки молока,
по 1/2 стакана шоколадной посыпки и шоколадных чипсов.

Положите в кастрюлю шоколад и сливочное масло, растопите на водяной бане или в микроволновой печи, добавьте соль и сахарную пудру, все перемешайте и положите ваниль. Затем маленькими порциями добавляйте молоко, пока масса не достигнет нужной консистенции и будет хорошо размазываться. Покрытый глазурью пирог украсьте шоколадной посыпкой или чипсами.

Выход: для покрытия пирога диаметром 25 см

Сырно-медовая глазурь

115 г размягченного плавленого сыра,
1 1/2 чайной ложки яблочного сока,
2—3 столовые ложки меда.

Взбейте яблочный сок с сыром, затем постепенно добавляйте мед по вкусу. Такая глазурь прекрасно подходит для пирогов из моркови и кабачков.

Выход: примерно 3/4 стакана

Белая глазурь

1/3 стакана сливочного масла,
1 1/2 чайной ложки ванили,
2 стакана сахарной пудры,
3 столовые ложки горячей воды.

Положите в небольшую кастрюльку сливочное масло, растопите на медленном огне, добавьте сахар и ваниль. Все перемешайте и постепенно, по 1 ложке, добавляйте воду, пока масса не достигнет нужной консистенции.

Выход: 1 1/2 стакана

ПИРОГИ

Яблочно-ореховый пирог

Этот рецепт — для ленивых. Можете немного позабавиться, приготавливая пирог: бросьте через левое плечо яблочную кожуру, и вы увидите первую букву имени вашего суженого.

5—6 стаканов очищенных и порезанных яблок,
по 3/4 чайной ложки корицы и мускатного ореха,
1/2 стакана размягченного сливочного масла,
2 яйца,
1 1/2 стакана муки,
1 1/4 стакана сахарного песка,
2 чайные ложки коричневого сахара,
1 стакан измельченных грецких орехов.

Нагрейте духовку до 175°С и смажьте маслом стеклянную форму диаметром 30 см (в металлической форме яблоки потемнеют). Разложите на дне формы яблоки и посыпьте корицей и мускатным орехом. В небольшой миске смешайте сливочное масло, яйца, сахар, муку и орехи. Тесто должно получиться чуть липким. Распределите его на яблоках и снова посыпьте корицей и мускатным орехом. Выпекайте примерно 45 минут, пока не поджарится корочка и через дырочки на поверхности не начнет выходить сок.

Выход: 8 порций

Магические соответствия: красота, роскошь.

Праздники и другие поводы: День независимости, Праздник костров, День цветущей яблони, большинство весенних праздников; пикники, встреча семьи.

Ароматный лимонный пирог тетушки Фэй

В старые времена женщины, желая, чтобы мужчины оставались дома, а не отправлялись на войну, готовили им лимонный пирог. Цветки лимона обязательно присутствовали в букете невесты, и поэтому считалось, что лимон ограждает любовь и соединяет в радости сердца.

Начинка:

3 яичных желтка,
1 стакан сахарного песка,
6 столовых ложек кукурузного крахмала,
1/4 чайной ложки соли,
2 стакана воды,
2 столовые ложки сливочного масла,
2 чайные ложки натертой лимонной цедры,
5 столовых ложек лимонного сока.

Тесто: готовое основание для пирога диаметром 27 см.

Меренги:

6 яичных белков,
щепотка соли,
1/4 чайной ложки ванили.

Нагрейте духовку до 160°С. В маленькой миске смешайте яичные желтки и 1/2 стакана сахарного песка. В кастрюле смешайте крахмал, 1/2 стакана сахарного песка, соль и воду. Поставьте кастрюлю на водяную баню и нагревайте, постоянно помешивая, пока масса не загустеет. Накройте кастрюлю крышкой, доведите смесь до кипения и варите 1 минуту, периодически помешивая. Перекладывайте горячую массу в миску с желтками и взбивайте. Затем поставьте тесто на водяную баню и варите 2 минуты, помешивая. Выньте кастрюлю из воды, добавьте в тесто сливочное масло, лимонную цедру, сок. Вылейте его на корж.

Взбейте яичные белки с солью в крепкую пену, добавьте

ваниль. Продолжая взбивать, добавляйте по 1 ложке сахарный песок, пока масса не станет однородной и блестящей. Покройте пирог белковой массой, чтобы не осталось пространства между меренгой и коржом. Выпекайте пирог примерно 15 минут, пока он не станет коричневым.

Выход: 8 порций

Магические соответствия: любовь, очищение, чистота, облегчение бремени.

Праздники: День святого Валентина, Сретение, юбилеи, зимние праздники.

Мясной пирог

Сколько кусочков мясного пирога вы съедите на Святки, столько счастливых месяцев будет у вас в следующем году. Не режьте пирог, а разломите — пусть вас направляет удача. А если вам удалось взять первый кусок пирога, то загадайте желание.

150 г вареной говядины,
2 столовые ложки нутряного сала,
1 стакан мясного бульона,
2/3 стакана коричневого сахара,
1/2 чайной ложки корицы,
по 1 чайной ложке молотой гвоздики и мускатного ореха,
1/2 чайной ложки соли,
1/2 стакана цукатов из цитрусов (см. с. 183—184),
1 1/2 стакана очищенных и порезанных яблок,
1 измельченный апельсин с цедрой,
1/2 измельченного лимона с цедрой,
1/2 стакана изюма,
1/3 стакана смородины,
по 1/4 стакана коньяка и рома

Измельчите жир и говядину, положите в большую кастрюлю, добавьте бульон, коричневый сахар, корицу, гвоздику, мускатный орех, соль, цукаты, яблоки, апельсины, лимоны, изюм и смородину. Варите на медленном огне примерно 1 час, пока яблоки не станут мягкими. Остудите массу и подмешайте ром и коньяк. Укупорьте начинку в стерилизованную банку и выдерживайте не менее 3 месяцев до употребления.

Нагрейте духовку до 200°С. Положите начинку на корж для пирога диаметром 30 см. Чтобы пирог получился сочным, накройте его вторым коржом, но это не обязательно. Выпекайте 30 минут.

Выход: 1 пирог

Магические соответствия: защита, страсть, счастье, удача, желания.

Праздники: согласно традиции, этот пирог нужно съесть между началом Святок и Двенадцатой ночью. Однако высокая энергетика этого блюда делает его вполне уместным на помолвке или при Великом обряде (ритуале).

Грушево-ореховый пирог

Мускатный орех часто применяется для лечения ревматизма. В Китае плодами груши лечат жар, а листья прикладывают к ушибам и синякам. Коренные жители Западной Индии рекомендуют принимать ликер из орехов кешью для успокоения расстроенного желудка. Также считается, что примочки из сока этих орехов омолаживают кожу

Тесто:

1 1/3 стакана муки,
по 1/3 стакана сахарного песка и измельченных орехов кешью,
1/2 чайной ложки мускатного ореха.

Начинка:

2 2/3 стакана очищенных и порезанных груш,
1/2 стакана коричневого сахара,
2 столовые ложки муки,
1 чайная ложка ванили,
по 1/2 чайной ложки апельсиновой цедры и корицы,
1 столовая ложка размягченного сливочного масла.

Нагрейте духовку до 190°С. Смешайте в небольшой миске муку, сахарный песок, кешью и мускатный орех, добавьте масло и разотрите до мелких крошек. Высыпьте их в форму диаметром 30 см и прижмите ко дну и краям. Выпекайте 8 минут.

Положите в миску груши, коричневый сахар, муку,

ваниль, апельсиновую цедру, корицу и хорошо перемешайте, чтобы груши полностью покрылись сухими ингредиентами. Выложите начинку на основание пирога, смажьте сливочным маслом и выпекайте 20 минут.

Выход: 8 порций

Магические соответствия: здоровье, красота, свежесть, магия воздуха.

Праздники: Праздник костров, большинство весенних праздников, Праздник Мадонны, День цветущей яблони.

Романтичный пирог с малиной и гуавой

Благодаря насыщенному красному цвету малина является магическим продуктом с очень высокой энергетикой.

2 готовых коржа для пирога диаметром 30 см,
по 4 стакана свежей малины и порубленной гуавы,
1 стакан коричневого сахара,
1/2 стакана муки,
по 1/2 чайной ложки имбиря и душистого перца,
2 столовые ложки размягченного маргарина.

Нагрейте духовку до 220°С. В небольшой миске смешайте малину, гуаву, коричневый сахар, муку, имбирь и душистый перец. Выложите начинку на нижний корж и смажьте его маргарином. Сверху положите второй корж и плотно соедините края. На верхнем корже сделайте несколько надрезов и выпекайте пирог 35—45 минут, пока коржи не подрумянятся и сок не начнет выступать через надрезы.

Выход: 8 порций

Вариации: чтобы еще более насытить пирог энергией, добавьте вместо гуавы фрукты, символизирующие страсть. Малину можно заменить клубникой или сливами — магическое назначение блюда от этого не изменится.

Магические соответствия: безграничная любовь, возрастающий пыл, плодовитость, освежение отношений.

Праздники: День святого Валентина, День сладостей, Летнее солнцестояние, Праздник богини милосердия, Сатурналия, Праздник Михра.

ПУДИНГИ И МУССЫ

Кофейный крем (Франция)

Этот ароматный питательный десерт очень часто упоминался во французских кулинарных книгах XIX века. Его готовили для аристократии, поскольку шоколад в те времена не был доступным и недорогим лакомством.

230 г шоколада средней сладости,
1/2 стакана сахарного песка,
по 1 столовой ложке крепкого кофе и ванильного экстракта,
6 яиц,
2 столовые ложки рома,
1 стакан охлажденных взбитых сливок.

Положите шоколад в небольшую кастрюле и растопите на медленном огне. Отделите желтки от белков. В маленькой миске взбейте желтки с сахаром в крепкую пену. Соедините шоколад с желтками, ванилью, ромом и кофе. Взбейте в густую пену белки и аккуратно смешайте их с шоколадной массой. Поставьте смесь в холодильник на 5—6 часов.

Взбейте сливки и соедините с шоколадной массой. Выложите десерт в вазочки, перед подачей охладите.

Выход: 8 порций

Магические соответствия: достоинство, элегантность, богатство.

Праздники: День выкупа, Праздник Юпитера, Новый год, Праздник Михра.

Они едят тонкие ломтики айвы
Кружевными руническими ложками
И танцуют на краю песчаного берега
В свете луны.

Эдвард Лир

Хлебно-тыквенный пудинг

Выбрасывать хлеб считается плохой приметой. Поэтому придумано много блюд, в которых используется черствый хлеб.

6 стаканов раскрошенного черствого хлеба,
1/2 стакана любых измельченных орехов,
3 взбитых яйца,
1 банка (395 г) концентрированного молока,
1 стакан вареной тыквы,
1/4 чайной ложки имбиря,
по 1 чайной ложке мускатного ореха, корицы, ванили и ромового экстракта,
2 стакана молока,
по 1/4 стакана растопленного сливочного масла и рома

Нагрейте духовку до 175°С. Смешайте хлебные крошки и орехи. В отдельной миске взбейте яйца, концентрированное молоко, тыкву, имбирь, мускатный орех и корицу, подмешайте молоко, сливочное масло, ваниль, ром, ромовый экстракт и вылейте эту массу в крошки с орехами. Выложите смесь в форму и запекайте примерно 1 час (воткнутый в середину нож должен остаться сухим). Чтобы тыква не пересохла, поставьте в низ духовки миску с водой. Подавайте со взбитыми сливками «амаретто» (см. с. 189)

Выход: 16 кусочков

Магические соответствия: удача, влюбленность, выживание в трудные времена, любовь к животным.

Праздники: Солнечный танец, День птиц, Суккот, праздники поздней осени и зимы.

Розовый мусс

В Древней Греции изнеженные сибариты говорили, будто они настолько чувствительны, что даже свернувшийся розовый лепесток под подушкой может разбудить их. А Джон Герald, наоборот, считал, что роза способствует крепкому сну. Греки посвящали этот цветок богине зари и богу молчания. Возможно, именно оттуда пошел обычай вклю-

чать розы в букеты для банкетов как символ секретности и конфиденциальности.

6 3/4 стакана сахарного песка,
4 стакана воды,
лепестки 25 больших роз,
6 взбитых яиц,
1 1/2 столовой ложки лимонного сока,
1/4 стакана розового бренди,
1/2 чайной ложки ванили.

Налейте в большую кастрюлю воды, растворите в ней сахар, добавьте лепестки роз и лимонный сок. Доведите смесь до кипения и варите, пока лепестки не закристаллизуются. Оставьте 1 стакан джема, а остальное переложите в стерильные банки и храните в холодильнике.

Взбейте яичные белки в крепкую пену, добавьте 1 стакан розового джема, бренди и ваниль, выложите в форму для суфле и выпекайте при температуре 175°С в течение 5 минут. Затем охладите мусс и украсьте бутонами роз.

Выход: 3 порции

Вариации: можно заменить розовый джем и бренди другими ингредиентами, но при этом изменится магическое назначение блюда. Особенно рекомендую клубнику и персики — символы энергичности и радости.

Магические соответствия: осознание чувств, продолжение романтических отношений, доверительность, отдых.

Праздники и другие поводы: Фестиваль света, Фестиваль вопросов, Первый понедельник года; обеты обновления, ритуалы прощения.



РАЗНЫЕ ДЕСЕРТЫ

Арабские сладости

Эти сладости едят обычно перед Рамаданом — постом, когда мусульмане не едят с восхода до заката.

1/2 стакана натурального йогурта,
1 столовая ложка миндального масла,
1 чайная ложка розовой воды (см. с. 73),
2 стакана кукурузного крахмала,
1 чайная ложка соды,
3 1/2 стакана сахарного песка,
3—4 столовые ложки меда,
жир для фритюра.

Смешайте йогурт, миндальное масло и розовую воду. Постепенно подмешайте соду и крахмал. Все размешайте до однородного состояния, затем добавьте 1/2 стакана воды.

Прокипятите 2 стакана воды с сахаром в течение 5 минут Добавьте мед и кипятите еще 4 минуты. Сироп должен оставаться горячим.

Растопите на сковороде жир, чтобы он заполнил ее на глубину 3 см. Нагревайте, пока жир не начнет чуть дымиться. Вылейте на сковороду 1/3 стакана теста и обжарьте с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета. Положите лепешку на бумажное кухонное полотенце, чтобы впитался лишний жир, затем обмакните ее в сироп и положите сохнуть на металлическую решетку Храните в плотно закрытом пакете.

Выход: 8 лепешек

Вариации: если у вас нет розовой воды, замените ее апельсиновым соком.

Магические соответствия: религиозность.

Праздники и другие поводы: Суккот, Русские ярмарки; перед постом, перед подготовкой к инициации.



Коричные булочки

Такие булочки неплохо приготовить, когда в доме возникает напряжение по поводу нехватки финансов. Они будут гораздо «могущественнее», если печь их при растущей Луне или в день, число которого делится на 6. Положите в тесто монетку. Тот, кто найдет ее и посадит в цветочный горшок, может ожидать прибавления денег.

Тесто:

1/4 стакана горячей воды (40—50°С),
3 столовые ложки + 1/4 стакана сахарного песка,
2 пакетика быстродействующих дрожжей,
1 1/4 стакана пастеризованного молока,
2 столовые ложки размягченного сливочного масла,
2 чайные ложки корицы,
3/4 стакана изюма.

Глазурь:

по 1 столовой ложке концентрированного молока и растопленного сливочного масла,
2 стакана сахарной пудры,
по 1/2 стакана измельченных грецких орехов и фундука.

Растворите дрожжи и 1 столовую ложку сахарного песка в теплой воде, через 5 минут смешайте их с молоком, растопленным сливочным маслом, солью, яйцом и добавьте

еще 2 столовые ложки сахарного песка. Затем постепенно всыпьте муку и хорошо вымесите тесто. Накройте миску теплым влажными полотенцем и оставьте на 15 минут.

Переложите тесто на посыпанный мукой стол и вымешивайте 10 минут. Раскатайте его в прямоугольник 45×27 см и смажьте размягченным сливочным маслом Смешайте корицу с 1/4 стакана сахарного песка и посыпьте тесто. Распределите по поверхности изюм.

Скатайте тесто в рулет по длине и разрежьте на 12 кусочков. Положите булочки на смазанный маслом противень размером 27×27см, накройте и поставьте их расстаиваться в теплое место примерно на 20 минут.

Поставьте противень в холодную духовку и включите ее. Когда она нагреется до 200°С, убавьте огонь и выпекайте 20—30 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми. Вынимая булочки из духовки, смажьте верх сливочным маслом. Смешайте концентрированное молоко, сахарную пудру и сливочное масло и полейте булочки, затем посыпьте орехами. Подавайте горячими.

Выход: 12 булочек

Магические соответствия: установление гармонии, процветание.

Розмариновый щербет (Англия во времена династии Тюдоров)

Испанские средневековые ученые говорили, что раньше розмарин был белым, пока мимо не прошла Святая Мария и не задела его своим одеянием. В память о ней и в ее честь растение изменило цвет.

- 2 столовые ложки сухого розмарина,
- 2 стакана горячей воды,
- 1/2 стакана сахарного песка,
- по 1/2 стакана холодной воды и апельсинового сока,
- 1 столовая ложка лимонного сока

На 10 минут замочите в горячей воде розмарин. Затем процедите жидкость и выньте его. В отдельной кастрюле

доведите до кипения холодную воду с сахаром, подмешайте лимонный и апельсиновый сок и розмариновую воду. Переложите массу в вазочки и заморозьте.

Выход: 6 вазочек емкостью 1/2 стакана каждая

Вариации: если вам не нравится резкий вкус розмарина, можете заменить его имбирем. Магический эффект обоих растений одинаков.

Магические соответствия: память, здоровье, любовь, счастье, успех, особенно в любви.

Праздники: День святого Валентина, День памяти, многие весенние обряды, День труда.

Апельсины в снегу (Китай, Япония)

Если блюдо правильно приготовить, то оно будет выглядеть как восходящее из снега солнце. Эффект можно усилить, если сверху разбросать кусочки апельсина (см. рисунок).

2 пакетика несладкого желатина,
1 банка (335 г) консервированных маленьких апельсинов (сироп слить и сохранить),
1/2 стакана холодной воды,
2 1/2 стакана сахарного песка,
3 стакана взбитых сливок.

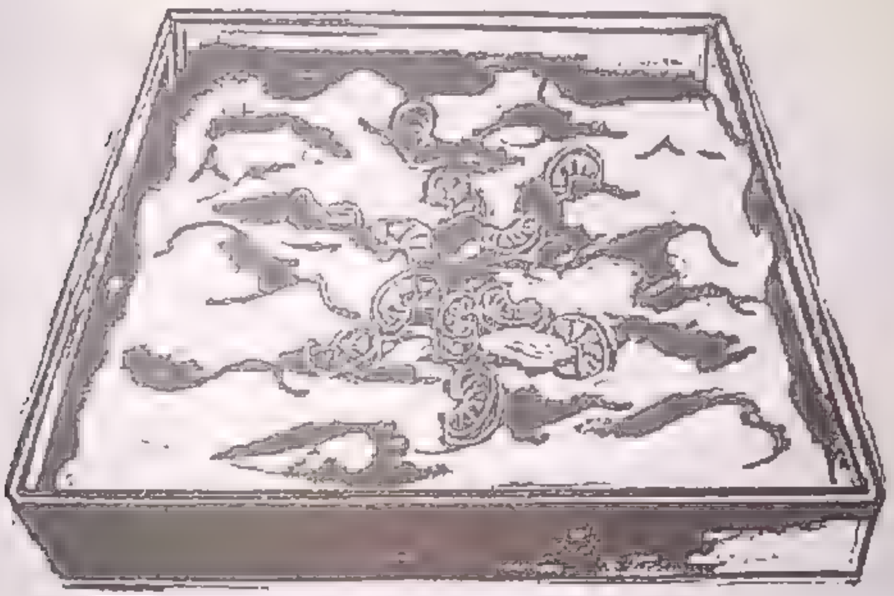
Растворите желатин в холодной воде. Разбавьте водой апельсиновый сироп, чтобы получилось 2 стакана. Смешайте сироп и сахарный песок в небольшой кастрюле и доведите до кипения на среднем огне. Кипятите 5 минут, затем добавьте желатин и размешивайте, пока он не растворится. Остудите.

Осторожно подмешайте к желатину взбитые сливки и вылейте в охлажденную форму размером 25x25 см. Вдавите в сливки кусочки апельсинов, чтобы они были чуть видны, и поставьте в холодильник.

Выход: 8 порций

Магические соответствия: заря, новые начинания, возможность.

Праздники и другие поводы: Сретение, любые ритуалы, связанные с восходом солнца, посвящения; перед устройством на работу и собеседованиями.



Глава 9



Мистические блюда из мяса, птицы и морепродуктов

Праздник зависит не от качества и количества мясных блюд, а от настроя гостей.

Герцог Кларендон

Магическое воздействие блюд из мяса, так же как и блюд с сыром и яйцами, во многом зависит от остальных ингредиентов.

ВОЛШЕБНОЕ МЯСО

Говядина всегда ассоциировалась с основами жизни, магией земли, сельским хозяйством и материнством. Свинина — атрибут успеха и омоложения, как и ветчина, кроме тех случаев, когда она считается нечистым продуктом.

Коровы во многих религиях считаются священными животными, их почитают как венец творения. Например, в Скандинавии Корова-Мать Аудумла сотворила всех богов, вылизав их из льда. Быки также ассоциируются с землей. В египетских легендах в образе быка часто воплощается человек, его влияние на землю и существ, живущих на ней.



Абрикосовое фрикасе (Древний Рим)

Абрикосы были привезены в Рим из Армении и стали использоваться в кулинарии более двух тысячелетий назад.

1 стакан кураги,
900 г постной свинины, порезанной кубиками,
2 столовые ложки оливкового масла,
3 столовые ложки сливочного масла,
1 тонко порезанная луковица среднего размера,
1 столовая ложка порезанного зеленого лука,
1 стакан мясного или куриного бульона,
1 стакан вина,
по 1/2 чайной ложки сухой мяты, сухих зонтиков укропа и перца,
2 чайные ложки меда,
по 1 столовой ложке уксуса и кукурузного крахмала.

Залейте курагу водой и вымачивайте в течение 1 часа. Затем слейте воду. Обжарьте мясо в смеси оливкового и сливочного (2 столовые ложки) масла. Добавьте лук, бульон, вино и тушите мясо до готовности. Затем положите мяту, укроп и перец. В отдельной миске смешайте мед с уксусом и добавьте к мясу. Положите туда же курагу, перемешайте и тушите 2 часа. Добавьте еще 1 столовую ложку сливочного масла. Смешайте крахмал с 1 столовой ложкой воды, влейте

в мясо и варите, помешивая, до загустения. Выложите фрикасе поверх риса.

Выход: 5 порций

Вариации: это ароматное блюдо также хорошо готовить с бараниной, курицей или говядиной. Можете сдобрить фрикасе своими любимыми специями.

Магические соответствия: личное развитие, зрелость, быстрый магический эффект

Праздники и другие поводы: Суккот, приход новой эры, древние ритуалы, посвящение.

Свинина по-баварски

Во времена Римской империи блюда из цельных молодых поросят были настолько популярны, что их потребление пришлось урегулировать специальным государственным законом. Люди верили, будто если съесть поросенка, это поможет соединить силу тела и духа. Это блюдо хорошо готовить в открытом гриле на свежем воздухе. Медленное приготовление улучшает вкус и аромат мяса

1 цельный поросенок (примерно 6 кг),
соль,
розмарин,
майоран,
1/2 стакана сливочного масла,
95 г бекона,
500 мл темного пива,
1 кусочек лимона для украшения,
1 столовая ложка муки,
1/2 стакана сметаны.

Нагрейте духовку до 175°С Ополосните поросенка холодной водой и свяжите ножки проволокой или крепкой хлопковой ниткой. Наколите кожу вилкой и натрите тушку солью, розмарином и майораном Смажьте кожу сливочным маслом и положите под нее кусочки масла — мясо получится румяным и сочным. Сверху наложите полоски бекона и приколите их зубочистками — так поросенок лучше поджарится. Положите тушку на противень с бортиками, накройте фольгой, чтобы она не подгорела, и влейте воду на глубину 3 см. Поставьте поросенка в духовку и запекайте 7 часов. Один раз в час поливайте тушку соком, а в последние

10 минут полейте пивом. Если сока осталось мало, добавьте воду. Выньте поросенка, переложите на блюдо и вложите в пасть кусочек лимона.

Чтобы приготовить подливу, налейте в противень необходимое количество воды, поставьте на огонь и вскипятите. Растворите в 2 столовых ложках воды муку, аккуратно влейте в подливу, добавьте сметану и размешайте. Варите, пока подлива не загустеет.

Выход: 10 больших порций

Вариации: на Кубе пиво вливают в противень до запекания, а в Англии для украшения используют яблоки. В Южной Америке поросенка начиняют фаршем из кукурузного хлеба, а в Китае обмазывают медом, фенхелем, соевым и кисло-сладким соусом.

Магические соответствия: взаимность, экономия, сдержанность, победа.

Праздники: День Земли, Солнечный танец, Фестиваль Дурги, сельскохозяйственные праздники

Говядина с ноготками (Англия, XVIII век)

Число 5 символизирует универсальность сущего, а желтый цвет — интуицию.

2 столовые ложки муки,
по 1 1/2 чайной ложки сухих розмарина, майорана, тмина, петрушки и лукового порошка,
примерно 2 кг постной говядины,
3 стакана воды,
2 столовые ложки сливочного масла,
4 разрезанные на четыре части репы,
5 измельченных желтых цветков ноготков,
2 стакана маленьких луковок.

Нагрейте духовку до 175°С. В глубокой тарелке смешайте муку, розмарин, майоран, тмин и луковый порошок. В этой смеси обваляйте мясо. Растопите на сковороде сливочное масло и обжарьте на нем мясо со всех сторон. Затем переложите его в глубокую сковороду, добавьте воды, поставьте в духовку и запекайте примерно 2,5 часа, поливая соком каждые 30 минут.

Положите в сковороду репу, лук и ноготки. Добавьте немного воды, накройте сковороду и запекайте мясо еще примерно 30 минут, пока репа не станет мягкой. Постоянно поливайте мясо и овощи выделяющимся соком. Из него можно также приготовить подливу.

Выход: 5 порций

Вариации: в этом рецепте говядину можно заменить курицей, а вместо ноготков положить желтую айву. Магическое воздействие блюда при этом не изменится

Магические соответствия: неотъемлемая духовность, разнообразие, личные творческие возможности.

Праздники: Неделя Алоха, Новый год, большинство весенних праздников.

Ветчина с кленовым сиропом

Примерно 1 1/2 кг ветчины,
1 банка (225 г) ломтиков ананаса с сиропом,
10 палочек гвоздики,
1 стакан кленового сиропа,
1/4 стакана коричневого сахара,
по 2 столовые ложки меда и сливочного масла.

Нагрейте духовку до 175°С. Наколите ветчину вилкой. Положите на ветчину ломтики ананаса и закрепите зубочистками. Нашпигуйте ветчину гвоздиками, положите в глубокий противень и добавьте 2 стакана воды. В небольшой кастрюле смешайте кленовый сироп, сахар, мед, сливочное масло и сок из-под ананасов. Поставьте кастрюлю на огонь и варите, помешивая, пока масса не станет однородной, до полного растворения сахара. Вылейте половину подливы на ветчину и поставьте в духовку. Запекайте примерно 1,5—2 часа, каждые 30 минут поливая оставшимся сиропом

Когда ветчина будет готова, слейте сок и варите, пока он не загустеет. Подавайте как подливу

Выход: 8 порций

> *О! Старый добрый английский ростбиф...*
>
> Генри Филдинг

Магические соответствия: близость, торжество, приятное в жизни, семейные узы.

Праздники: Святки, День благодарения, Праздник кленового сиропа, Фестиваль света, Скачки, Праздник святого Стефана, Зимняя церемония Хопи.

Говядина с гранатом (Персия)

В Персии красная корова была символом рассвета, и поэтому считалось большой удачей владеть таким животным. Красный цвет также означает силу, смелость и счастливое будущие.

- Круглый кусок говядины весом примерно 2 кг,
- 2 чайные ложки соли,
- по 1 1/2 чайной ложки молотого кориандра и кумина,
- 2 чайные ложки перца,
- 1 чайная ложка корицы,
- 3—4 свежих листика мяты,
- 3 разрезанные на четыре части луковицы,
- 2 разрезанных пополам граната,
- 1/4 стакана винного уксуса,
- 1 стакан измельченных грецких орехов
- 1 чайная ложка розовой воды (см. с. 73)

Положите мясо и соль в большую кастрюлю и залейте водой. Варите, не закрывая кастрюлю крышкой, примерно 1 час, периодически помешивая и снимая жир, появляющийся на поверхности. Убавьте огонь и положите в воду кориандр, кумин, перец, корицу, лук и мяту. Выньте семена граната, раздавите их ложкой в отдельной тарелке, добавьте уксус и процедите. Вылейте эту жидкость на мясо. Залейте орехи розовой водой, перемешайте и положите в кастрюлю. Варите на медленном огне примерно 1 час. Выньте мясо, а жидкость используйте как подливу.

Выход: 8 порций

Вариации: вместо говядины можно приготовить баранью ногу. А в качестве гарнира очень хорош картофель — положите его в кастрюлю после добавления специй.

Магические соответствия: солнце в зените, рассвет, огонь, повышение энергии.

Праздники: весенние и летние праздники, любые праздники, связанные с солнцем или огнем, Хори.

Свинина с лилиями (Гавайи)

Использование лилий в гавайской кухне, возможно, идет от арабских поселенцев, которые давно добавляли лепестки этих цветов в супы, макароны и мясные блюда. А в Китае перед приготовлением пищи принято натирать очаг цветами лилий в честь домашних богов.

12 бутонов желтых лилий,
1 стакан порезанных грибов,
1/4 стакана растительного масла,
2 стакана порезанной свинины
2 измельченных зубчика чеснока,
4 столовые ложки соевого соуса.
3 столовые ложки хереса.
2 столовые ложки меда,
1 стакан куриного бульона,
1 столовая ложка кукурузного крахмала.

Разогрейте в сковороде 1 столовую ложку растительного масла и обжарьте лилии и грибы до мягкости. Переложите их на тарелку

В этой же сковороде слегка обжарьте мясо в 3 столовых ложках масла, затем добавьте чеснок и жарьте еще 3 минуты. Отдельно смешайте соевый соус, херес, мед и куриный бульон. Влейте эту жидкость в мясо, накройте сковороду и тушите 30 минут. Смешайте крахмал с 1 столовой ложкой воды и осторожно влейте в мясо. Варите, постоянно помешивая, пока соус не загустеет. Выложите мясо вместе с подливой на рис

Выход: 4 порции

Вариации: вместо лилий можно положить 225 г ананасов. Блюдо приобретет легкий кисло-сладкий вкус. Желтый цвет придает блюду энергетику творчества.

Магические соответствия: творческое видение, красота, память о домашних богах, бессмертие.

Праздники: День цветущей яблони, весенние ритуалы, летние праздники, Праздник Мадонны, Праздник кухонного божества.

> *Наибольшее удовольствие сердцу приносят вежливость и любезность характера в любых делах, как в политике, так и в жизни вообще.*
>
> Генри Клей

Колбаса с сыром по-итальянски

Свинина всегда была неотъемлемой частью древних кельтских праздников победы.

900 г измельченной свинины,
по 1/2 стакана натертого сыра пармезан, тертого романского сыра и измельченной петрушки,
4 измельченных зубчика чеснока,
2 измельченных лавровых листа,
1 столовая ложка измельченного фенхеля,
1/8 чайной ложки красного перца,
по 1 чайной ложке черного перца и соли,
4 столовые ложки воды.

Смешайте ингредиенты и сформируйте из полученной массы колбаски. Проложите их пергаментом и заморозьте. Когда понадобится, разморозьте несколько колбасок и обжарьте на гриле. Очень хорошо приготовить такое блюдо для неожиданно пришедших гостей.

Выход: восемь колбасок по 115 г

Вариации: для вечеринки можно приготовить колбаски с курицей вместо свинины.

Магические соответствия: успех, мастерство, достижения.

Праздники и другие поводы: инициация, приветствие нового лидера группы; перед поиском работы или собеседованием.

Свиные ребрышки с медом

Древняя легенда гласит, что жареные ребрышки впервые употребили в пищу, когда неожиданно сгорел свинарник. Выходит, что одно из самых любимых наших кушаний было изобретено его величеством случаем!

1/4 стакана винного уксуса,
по 2 столовые ложки соевого и вустерского соуса,
2 столовые ложки + 1 чайная ложка измельченного чеснока,
2 чайные ложки сухого лука,
1/2 чайной ложки смеси пяти специй,
по 1 чайной ложке сухих базилика, розмарина и тмина,
1 кг 400 г свиных ребрышек (разделить на небольшие кусочки),
1 стакан соуса для барбекю,
1/2 стакана меда.

Смешайте в большой миске уксус, соевый и вустерский соусы, 1 чайную ложку чеснока, лук, специи, розмарин, базилик и тмин. Положите в этот соус ребрышки, накройте, поставьте в холодильник и маринуйте не менее 12 часов. Периодически переворачивайте мясо.

Выньте мясо, вылейте маринад в небольшую кастрюльку, доведите до кипения и варите на медленном огне примерно 5 минут. В маленькой мисочке смешайте соус для барбекю, мед, по 2 столовые ложки чеснока и маринада. Обжарьте ребрышки на гриле или в духовке, периодически смазывая их соусом.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: удача, судьба, случайность.

Праздники и другие поводы: большинство весенних праздников, пикники, Новый год.

Свинина с цветками айвы (Мексика)

В Мексике цветки айвы — символ бога ацтеков Кецалькоатля. А число 3 привнесет в дом гармонию и сообразность действий.

- По 2 зеленых перца и помидора,
- 2 луковицы,
- 2 столовые ложки растительного масла,
- 450 г нарезанной вареной свинины,
- 2 стакана куриного бульона,
- по 1/2 стакана волокнистой фасоли и свежих кукурузных зерен,
- 3 измельченных цветка айвы,
- соль,
- перец.

Измельчите перец, помидоры, лук и перемешайте. Нагрейте в сковороде растительное масло и обжарьте на нем овощи. Добавьте свинину и куриный бульон и тушите еще 30 минут. Затем положите кукурузу, фасоль, цветки айвы, соль и перец. Тушите еще 1 час. Подавайте с рисом или макаронами.

Выход: 2 порции

Вариации: вместо свинины можно использовать говядину. Цветки айвы можно заменить тремя острыми перцами, но

такое блюдо будет иметь другой магический эффект — очищение души и тела накануне миротворческих решений и мероприятий.

Магические соответствия: энергетика любви, мир и радость, улучшение общения и укрепление дружбы.

Праздники и другие поводы: Сарасвати, помолвка, ритуалы прощения, весенние праздники.

БЛЮДА-ОБЕРЕГИ ИЗ ПТИЦЫ

В некоторых религиях курица почитается как рождающая яйца, наделенные сильным магическим действием. Кур приносили в жертву богу Солнца, Аполлону, а также Марсу — из-за их задиристости и драчливости. К тому же всем известны укрепляющие свойства куриного бульона, который придает выздоравливающим силы.

Курица с хризантемами (Китай)

В Китае хризантемы являются символом долгой жизни, свободы, уверенности, здоровья и прохладного бриза. Эти цветы начали выращивать более двух тысячелетий назад.

- 4 измельченных цветка белых хризантем,
- 1 порубленная луковица,
- 1/4 стакана сливочного масла
- 3 стакана гренок,
- 1/2 стакана мелко порубленной капусты,
- по 1 стакану вареного длинного риса и отварного порубленного шпината,
- 2 чайные ложки соевого соуса,
- 1/2 чайной ложки смеси из пяти специй,
- 1 курица весом примерно 1 кг 500 г

Нагрейте духовку до 175°С. Обжаривайте в сливочном масле лук и хризантемы, пока лук не станет мягким. Отдельно смешайте гренки, рис, шпинат, капусту, смесь пяти специй и соевый соус. Добавьте к ним лук и хризантемы вместе с маслом. (Если смесь получилась слишком сухой, подлейте немного воды.) Начините этим фаршем курицу.

положите ее в сковороду и влейте воду на глубину 7 мм. Жарьте тушку примерно 2 часа, поливая выделяющимся соком.

Выход: 5 порций

Вариации: для идентичного магического эффекта вместо хризантем можно положить 1/4 очищенного и порезанного лимона или персика

Магические соответствия: жизненная сила, хорошее самочувствие, предвидение, роскошь.

Праздники и другие поводы: любые обряды, посвященные Аполлону, многие весенние и летние торжества, детские праздники.

Корнуольская курица (Карфаген)

Впервые подобное блюдо появилось еще во времена Римской империи и было затем приспособлено для трапез итальянских дворов эпохи Ренессанса. То блюдо, которое мы едим сейчас, изобретено примерно в 1950-х годах. А 6 — кульминационное число.

3 дикие корнуольские курицы (примерно по 700 г каждая)

Соус:

2 столовые ложки сливочного масла,
1/2 стакана апельсинового сока,
по 1 столовой ложке меда и сахара,
по 1/2 чайной ложки соли шалфея и розмарина
1 столовая ложка коньяка.

Глазированные апельсины:

4 больших апельсина,
2 столовые ложки сливочного масла,
1/4 стакана коричневого сахара,
1 столовая ложка меда,
1/4 стакана белого вина.

Нагрейте духовку до 175°С. Положите кур на противень грудками вверх и натрите сливочным маслом. Запекайте, не накрывая, 30 минут.

В небольшой кастрюле смешайте оставшееся сливочное масло, апельсиновый сок, мед, сахар, соль, шалфей, розмарин и коньяк. Поставьте ее на огонь и подогревайте, помешивая, пока не растопится масло. Обмажьте этим соусом кур и жарьте еще 45 минут.

В это время срежьте у апельсинов концы и разрежьте каждый на 8 частей. Смешайте в небольшой кастрюле сливочное масло, сахар, мед и вино, добавьте апельсины и варите примерно 25 минут.

Перед подачей разрежьте каждую курицу пополам с помощью кухонных ножниц (вдоль спинки) и украсьте каждую половинку 6 кусочками апельсинов.

Выход: 6 порций

Магические соответствия: близкие отношения, выполнение обязательств, завершение задания.

Праздники и другие поводы: День труда, свадьба, посвящения; перед любым трудным делом.

Курица с лимоном (Полинезия)

В странах Востока манго часто используют в любовных обрядах. Лимон придаст романтичности чистоту, имбирь — долголетие, а лайм — «изюминку».

- 900 г куриных грудок, порезанных кубиками,
- 1 столовая ложка тертого корня имбиря,
- по 1/2 чайной ложки тертой цедры лайма и апельсина,
- по 1 столовой ложке сока лайма и лимонного сока,
- 2 измельченные зеленые луковицы,
- 2 столовые ложки оливкового масла,
- 1 измельченный зубчик чеснока,
- 1 стакан куриного бульона,
- 1 столовая ложка соевого соуса,
- 1 тонко порезанный лимон,
- 2 столовые ложки кукурузного крахмала,
- 1 стакан порезанного кубиками манго,
- 1/2 чайной ложки сахарного песка,
- 1/4 чайной ложки корицы.

Положите в глубокую сковороду курицу, добавьте им-бирь, цедру лайма и апельсина, сок лайма и лимона, лук и чеснок и обжаривайте на оливковом масле, пока лук не станет белой. Добавьте куриный бульон, соевый соус и лимон. Помешайте и тушите еще 15 минут. Смешайте крахмал с 3 столовыми ложками воды и осторожно, понемногу вливайте в сковороду, постоянно помешивая, пока масса загустеет. Затем добавьте манго, корицу и сахар и варите, пока все ингредиенты не прогреются. Подавайте с рисом.

Выход: 4 порции

Вариации: для пробуждения страсти уменьшите количество манго до 1/2 стакана и добавьте 1/2 стакана папайи.

Магические соответствия: романтическая любовь, мечты.

Праздники и другие поводы: помолвка, обет обновления, Первый понедельник года, обручение, День святого Валентина, юбилеи.

Молитва Мухаммеда (Пакистан)

Если вдруг у вас на пороге появилась курица — значит ждите гостей. Последователи Мухаммеда считали, что курица — порождение святости пророка, поэтому она так высоко почитается.

1 курица весом около 1 кг, разрезанная на четыре части,
1 чайная ложка соли,
2 стакана натурального йогурта,
1 большая порубленная луковица,
1/3 стакана сливочного масла,
4 измельченных зубчика чеснока,
3 порезанных перца чили,
3 палочки гвоздики,
1/4 чайной ложки кардамона,
2 чайные ложки измельченного корня имбиря,
по 1/2 чайной ложки корицы и кумина,
4 листика мяты,
3 лавровых листа,
1 стакан длинного риса,
2 стакана воды,
щепотка шафрана,
1 столовая ложка розовой воды (см. с. 73).

Хорошо промойте курицу, положите в большую миску, посыпьте солью и залейте йогуртом Поставьте мариноваться в холодильник на 30 минут.

Растопите в большой сковороде сливочное масло и обжарьте в нем лук в течение 5 минут, затем добавьте чеснок, чили, гвоздику, имбирь, корицу, кардамон, кумин, мяту и лавровый лист. Все перемешайте и положите туда курицу с йогуртом. Накройте сковороду крышкой и тушите 30 минут. Затем положите рис, влейте воду, всыпьте шафран. Накройте и тушите примерно 25 минут, пока рис не станет мягким. Подмешайте розовую воду и перед подачей на стол выньте лавровый лист.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: важные гости, гостеприимство, традиции, наследие.

Праздники и другие поводы: Праздник святого Стефана, Фестиваль вопросов; сбор всей семьи.

Утка по-римски

Сезонные перелеты уток напоминают нам о древних инстинктах, которым человек уже давно предпочел логику. Репа присутствует в этом рецепте, чтобы углубить ваше внутреннее видение и усилить чувственность.

1 утка весом 1 кг 800 г,
соль,
2 столовые ложки сливочного масла,
1/2 стакана столового вина,
1 стакан говяжьего бульона,
по 1/4 чайной ложки кумина и молотого кориандра,
перец,
1 1/2 стакана порезанного сельдерея,
1 порезанная морковь,
1 порезанная луковица,
10 реп, очищенных и разрезанных на четыре части.

Нагрейте духовку до 200°С. Ополосните утку холодной водой, натрите кожу и тушку внутри солью. Положите небольшие кусочки сливочного масла под кожу в разных местах. Поместите утку на противень с бортами и положите туда оставшееся масло. Жарьте в духовке, не накрывая,

примерно 30 минут. Слейте выделившийся сок, смешайте его с вином, бульоном, кориандром и перцем и вылейте на утку.

В тот же противень положите сельдерей, морковь и лук и поджаривайте утку при температуре 175°С примерно 45 минут, периодически поливая соком. Затем добавьте репу и жарьте до мягкости еще примерно 45 минут. Используйте выделившийся сок как подливу. На сервировочной тарелке разложите вокруг птицы овощи.

Выход: 4 порции

Вариации: можно натереть утку внутри и снаружи медом, а столовое вино заменить розовым, чтобы ваша любовь была более проницательной.

Магические соответствия: интуитивные действия, талант предвидения, инстинктивные действия (особенно связанные с самосохранением).

Праздники и другие поводы: дни рождения, Новый год; перед важными решениями или переездами.

Индейка «Токката»

Число 8 символизирует выносливость. Салат-латук относится к семейству луковых и поэтому обладает несомненными защитными качествами, в то время как сырный соус отображает нежную сторону романтических отношений.

- Примерно 2 кг 300 г индюшачьих грудок,
- 1/4 стакана измельченного свежего базилика,
- 1 измельченный зубчик чеснока,
- 4 маленьких кочана салата-латука, разрезанные вдоль пополам,
- 4 столовые ложки размягченного сливочного масла,
- 2 столовые ложки муки,
- 2 стакана молока,
- 1/2 стакана тертого швейцарского сыра,
- 1/4 стакана тертого сыра пармезан.

Нагрейте духовку до 220°С. Выстелите форму для запекания алюминиевой фольгой и положите на нее грудки кожей вниз. Посыпьте их базиликом, чесноком и салатом. Положите 12 кусочков сливочного масла и заверните фольгу.

Запекайте 1 час, затем разверните, попробуйте и запекайте до готовности еще 30—45 минут.

На медленном огне растопите в небольшой кастрюле 2 столовые ложки сливочного масла. Добавьте муку, затем молоко и перемешайте до однородной консистенции. Постепенно понемногу добавляйте сыр и размешивайте. Варите, пока полностью не расплавится весь сыр. Перед подачей на стол полейте этим соусом индейку.

Выход: 8 порций

Магические соответствия: сила и изменчивость, защита (особенно в любви), сила убеждения, качества лидера.

Праздники и другие поводы: дни рождения, Новый год, ритуалы прощения, Праздник знамен, Рождение солнца.

Индейка с сирийской начинкой (Италия, Ливан)

Это блюдо традиционно подают на рождественский ужин вместе с сырными равиоли.

450 г измельченной баранины,
1 стакан кедровых орехов,
1/2 стакана сливочного масла,
3—4 стакана вареного белого риса или риса басмати,
1 столовая ложка корицы,
соль,
перец,
1 индейка весом 6—8 кг,
1 яблоко.

Нагрейте духовку до 160°С. Обжарьте баранину и слейте жир. Переложите мясо в большую миску. В небольшой сковороде растопите сливочное масло и обжарьте на нем кедровые орехи до светло-коричневого цвета. Смешайте орешки, растопленное сливочное масло, рис, корицу, соль и перец с мясом. Все хорошо перемешайте и начините этим фаршем индейку. Положите яблоко под кожу на шее для украшения и придания особого вкуса. Поместите индейку на большой противень с бортами и жарьте, не накрывая (20 минут на каждые 450 г мяса). Когда индейка станет золотистой, накройте ее фольгой.

Выход: 20—30 порций

Вариации: начинку для этого блюда можно использовать как самостоятельное кушанье и подавать ее с гарниром из кабачков. Положите фарш в сковороду, разровняйте, накройте крышкой и запекайте при температуре 175°С примерно 40 минут.

Магические соответствия: близость, теплота, семейные традиции.

Праздники и другие поводы: Святки, День благодарения, Праздник святого Стефана; сбор всей семьи.

САКРАЛЬНЫЕ ДАРЫ МОРЯ

В египетской мифологии созвездие краба (Рака) связано со скарабеем — важнейшим символом жизни. Летнее солнцестояние происходит, когда солнце находится в созвездии Рака, после чего начинает двигаться назад по зодиакальным знакам (как краб). В других культурах краб почитается как символ луны и способности к оплодотворению. Идея употребления рыбы по пятницам возникла в древней скандинавской культуре в честь богинь Венеры и Фрейи, именем которой и назван этот день. Рыба считалась сакральным продуктом и у последователей Мухаммеда. А на иврите слово «рыба» означает также рост, и поэтому считается, что она обладает репродуктивной энергией. Именно поэтому рыба играет столь важную роль в Новом Завете, символизируя духовный рост и силу. Рыба также является одним из восьми сакральных элементов буддизма; по индуистской мифологии, она была первым воплощением бога Вишну. Итак, можно сказать, что рыба — наиболее распространенный сакральный продукт, который символизирует долголетие, плодовитость и чудеса.

> *Готовясь к празднику, я надеюсь,*
> *что мои гости будут вспоминать его,*
> *а не чудеса поварского искусства.*
>
> Сэр Джон Харингтон

Гребешки в фиговых листьях (Греция)

Листья используют для запекания очень давно, они хорошо защищают блюдо от подгорания и делают его мягким и сочным. Число 40 символизирует убежище и поэтому помогает вам обезопасить себя, омолодить дух и усовершенствовать ваше видение мира.

40 гребешков,
4 порезанные картофелины,
4 больших фиговых листа или листы фольги размером 36x36 см,
4 мелко порубленных инжира,
2 измельченных зубчика чеснока,
1 большая луковица, порезанная колечками,
1 столовая ложка порезанного зеленого лука,
по 1/4 чайной ложки тмина и перца,
4 столовые ложки размягченного сливочного масла.

Нагрейте духовку до 200°С. Разделите гребешки и картофель на четыре равные порции и положите каждую в середину фигового листа. Отдельно смешайте инжир, чеснок, зеленый и репчатый лук, тмин и перец и посыпьте этой смесью картофель с гребешками. Положите в каждую порцию 1 столовую ложку сливочного масла. Заверните на начинку края листа, а затем и концы. Положите листья на смазанный противень швом вниз. Запекайте примерно 20 минут, пока гребешки не станут белыми.

Выход: 4 порции

Вариации: в Малайзии такое блюдо готовят в банановых листьях, это придает кушанью символ укрепления давних связей и отношений.

Магические соответствия: защита, наследие, убежище.

Праздники и другие поводы: Королевский день дуба, День рождения Конфуция, Просветление Будды; во время уединения.

Лучше поймать рыбку, чем ловить кота.

Японская пословица



Манго с морепродуктами (Таиланд)

Манго вносит в отношения романтику, укрепляет дружбу и усмиряет гнев

4 очищенных и порезанных полосками манго,
1 чайная ложка лимонного сока,
2 столовые ложки растительного масла,
900 г морепродуктов (смесь из крабов, креветок, гребешков, белой рыбы и т.п.),
2 порезанных сладких перца,
1 столовая ложка измельченного многолетнего зеленого лука,
2 измельченных зубчика чеснока,
перец,
1 столовая ложка соевого соуса,
1 1/2 стакана кокосового молока,
3 столовые ложки измельченных грецких орехов.

Сбрызните манго лимонным соком. Разогрейте в воке растительное масло и обжаривайте на нем перец и морепродукты в течение 5 минут. Затем добавьте лук, чеснок и перец и жарьте, пока морепродукты не приобретут светло-коричневый цвет. Теперь влейте соевый соус, кокосовое молоко и положите манго. Варите на медленном огне 5 минут.
Перед подачей посыпьте блюдо орехами.

Выход: 4 порции

Вариации: если вам не нравится манго, можно заменить его папайей или ананасами — при этом магический эффект

блюда не изменится. (Используйте примерно 4 стакана фруктов.)

Магические соответствия: мир между людьми, близость, родство, примирение.

Праздники и другие поводы: День Земли, День памяти; ритуалы прощения, собрание большой группы людей, перед военными приготовлениями.

Фаршированный лосось (Шотландия)

По шотландской традиции, первую пойманную рыбу следует отпустить обратно в море в благодарность и на удачу В этом блюде розоватый цвет рыбы и число 6 символизируют широкий кругозор и просвещенность.

6 кусков лосося (толщиной 8 мм и весом 200—300 г),
3 столовые ложки лимонного сока,
1 1/2 стакана панировочных сухарей,
1/4 чайной ложки перца,
2 стакана отварного измельченного шпината,
2 стакана вареной порезанной брокколи,
2 стакана тертого сыра моцарелла,
1 порубленная луковица,
2 измельченных зубчика чеснока,
1 столовая ложка сливочного масла,
3 яйца,
1/3 стакана молока.

Нагрейте духовку до 175°С. Сбрызните куски лосося лимонным соком. Смешайте панировочные сухари с перцем и обваляйте в них рыбу. Оставшиеся сухари смешайте со шпинатом, брокколи и сыром. Обжарьте на сливочном масле лук и чеснок и смешайте со шпинатной массой. Положите 3 куска лосося на дно смазанной маслом формы. Разделите начинку на три части и распределите каждую порцию поверх кусков рыбы. Сверху накройте оставшимися кусками лосося В небольшой миске взбейте яйца с молоком и вылейте 1/3 этой смеси на рыбу. Запекайте 15 минут, затем вылейте на рыбу еще 1/3 яичной смеси и держите в духовке еще 15 минут (общее время запекания составляет 45 минут).

Выход: 3 большие порции

Вариации: для этого блюда хорошо использовать палтус и апельсины.

Магические соответствия: позитивные отношения, точность, настойчивость, хорошие перспективы, обязательства.

Праздники и другие поводы: помолвка, любые дела, связанные с промедлением и оттягиванием; перед поисками работы.

Устричные лепешки (Япония)

В различных частях Азии рыба считается эмблемой приятного совместного проживания, и поэтому ее дают новобрачным, чтобы их союз был счастливым.

1 чайная ложка соевого соуса,
1/2 стакана винного уксуса,
1/2 чайной ложки соуса табаско,
500 г устриц в собственном соку,
1/2 стакана измельченного лука-шалота,
4 взбитых яйца,
соль,
перец,
1/2 стакана муки,
1/2 чайной ложки соды,
3 столовые ложки миндального масла.

Выложите из банки и обсушите устрицы; сохраните сок. Сделайте соус, смешав соевый соус, уксус и соус табаско. В отдельной миске смешайте устрицы, лук-шалот, яйца, соль и перец. Добавьте соду, муку и такое количество сока из-под устриц, чтобы получилось жидкое тесто, как для блинов. Нагрейте в сковороде растительное масло, вылейте 1/4 стакана теста и обжарьте с обеих сторон. Подавайте лепешки с соусом.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: плодовитость, производительность, сексуальная энергия, чувственность.

Праздники и другие поводы: весенние праздники, основные магические обряды, медовый месяц; когда нужно восстановить силы и энергию.

Палтус по-испански

В некоторых районах любая рыба является символом воды. Но воду также символизируют анис, гвоздика, тмин и лимон. Это блюдо попало в Испанию с приходом мавров, когда было очень популярно маринованное мясо.

900 г палтуса,
1/2 стакана муки,
3 измельченных зубчика чеснока,
1 большая измельченная луковица,
1 1/2 стакана оливкового масла,
1/4 стакана уксуса,
2 столовые ложки лимонного сока,
3/4 стакана воды,
1/4 чайной ложки имбиря,
по 1/8 чайной ложки шафрана, аниса и молотой гвоздики,
1/2 чайной ложки молотого кумина,
1/2 стакана измельченного зеленого многолетнего лука,
2 измельченных лавровых листа,
1 порезанный лимон.

Обваляйте палтус в муке. Слегка обжарьте на растительном масле лук и чеснок. Выложите их в мелкую тарелку, а масло оставьте. Смешайте лук и чеснок с уксусом, лимонным соком, водой, имбирем, шафраном, анисом, гвоздикой и кумином. Снова нагрейте масло и обжарьте на нем рыбу с обеих сторон до коричневого цвета. Положите палтус в пряный соус и дайте постоять 5 минут. Затем переверните, посыпьте зеленым луком, лавровым листом и лимоном. Накройте миску и поставьте в холодильник на 1 сутки. Это блюдо можно подавать как холодным, так и горячим.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: магия воды, течение, движение, лунная магия.

Праздники: Фестиваль Ахеса, Рождение луны, весенние праздники.

Меч-рыба с лавровым листом (Турция)

Рыба получила свое название благодаря сходству с этим древним оружием. В средние века меч был не только рыцарским оружием, но и своеобразным обещанием защищать всех добрых людей.

1/4 стакана лимонного сока,
1/2 стакана растительного масла,
2 столовые ложки сухого лука,
2 измельченных зубчика чеснока,
1/4 чайной ложки сухого базилика,
900 г порезанной кубиками меч-рыбы,
соль,
перец,
4 порезанных дольками помидора,
4 луковицы, разрезанные на четыре части,
6 лавровых листов, раскрошенных большими кусочками,
бамбуковые палочки для вертелов.

Смешайте лимонный сок, растительное масло, лук, чеснок, базилик, соль и перец в большой миске. Положите в этот маринад рыбу, накройте и поставьте в холодильник на 1 час.

Вылейте маринад в маленькую кастрюлю, доведите до кипения и варите на слабом огне примерно 5 минут. Наколите на палочки рыбу, перемежая помидорами, луком, лавровым листом, полейте маринадом и обжаривайте на гриле со всех сторон до коричневого цвета примерно 15—20 минут. Маринад можно подавать как соус, если вы кипятили его не менее 5 минут.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: честь, защита земли и другого имущества.

Праздники: День патриотов, День независимости, День памяти, Суккот; Скачки.

Бульон из белой рыбы (Рим)

Такие бульоны стали появляться в кулинарных книгах еще в начале XVII века, в которых говорилось, что специи делают бульон неузнаваемым, и многие не могут даже определить, что он из рыбы.

1 лавровый лист,
2 веточки петрушки,
5 горошин перца,
по 1/2 чайной ложки сухих тмина и базилика,
1 маленький зубчик чеснока,
1 большая порезанная луковица,
2—3 порубленных черешка сельдерея,
450 г белой рыбы,
3 стакана сухого белого вина,
1 чайная ложка соли,
2 л воды.

Положите лавровый лист, петрушку, перец, тмин, базилик и чеснок в марлевый мешочек. В большую кастрюлю положите рыбу, добавьте сельдерей, лук, вино, соль, положите мешочек со специями. Доведите все до кипения и варите примерно 10 минут. Затем убавьте огонь и варите еще 30 минут. Процедите бульон через плотную марлю. Бульон можно использовать для рыбных супов и тушения рыбы.

Выход: 2 л

Вариации: так же можно приготовить и ароматный куриный бульон, что придаст вашим действиям силу и живость.

Магические соответствия: спрятанные вещи, маскировка, хитрость.

Праздники и другие поводы: Самхай; если вы чувствуете, что слишком «на виду».

Не-рыба скрывает рыбу
или разгадывает эту загадку.

Льюис Кэрролл

Для записи рецептов

Глава 10



Духовные макароны и оккультные соусы

Исследуйте прошлое, чтобы уметь предсказывать будущее.

Конфуций

Неизвестно, что является самым великим кулинарным открытием: макароны или соус. Макароны известны еще со времен этрусков, в некоторых их древних могильниках даже найдены специальные приспособления для приготовления этого блюда. Но первые документы, упоминающие о макаронных изделиях, найдены в Китае и римской провинции Этруна, где росли самые лучшие сорта пшеницы, из которых делали макароны. В зависимости от типа макарон изменяется и их магический эффект. Например, пшеничные макароны символизируют плодовитость и плодородие и посвящаются женским божествам земли и материнства. А шпинатная лапша благодаря своему насыщенному зеленому цвету символизирует процветание и рост.

Многие соусы были изобретены во Франции, где повара обязательно сдабривали блюда густыми, вкусными подливами. В XIV—XV веках каждый искусный европейский повар должен был уметь готовить множество разнообразных соусов для удовлетворения самого изысканного вкуса придворных.

Лучшими соусами являются те, которые идеально дополняют определенное блюдо особым вкусом и ароматом.

МАКАРОНЫ

Лапша «аллеманде» (Франция/Германия)

Французский термин «аллеманде» обозначает блюдо, приготовленное немецким способом. Многие повара мира считают, что оно может украсить любой обед. Число 3 символизирует уместность, сообразность.

3 стакана порезанной телятины или курицы,
3 порезанных гриба,
2 столовые ложки растительного масла,
1 стакан куриного бульона,
1/4 чайной ложки мускатного ореха,
3 яичных желтка,
1/3 стакана сливок,
1 столовая ложка растопленного сливочного масла,
1 столовая ложка муки,
1/3 тонко порезанного лимона,
335 г готовой шпинатной лапши

Обжарьте в растительном масле мясо и грибы, затем добавьте бульон и мускатный орех и варите на медленном огне 30 минут. В маленькой миске взбейте яичные желтки со сливками и осторожно влейте эту массу в мясо. Отдельно смешайте муку и сливочное масло до однородной консистенции. Постепенно понемногу добавляйте масло в мясо и, размешивая, варите, пока соус не станет густым и однородным. Снимите кастрюлю с огня и добавьте лимон. Выложите мясную подливу на лапшу и украсьте ломтиками грибов и свежего лимона.

Выход: 6 порций

Вариации: такой соус можно приготовить без мяса и полить им вареную курицу или рыбу.

Магические соответствия: развитие и усиление баланса и устойчивости.

Праздники и другие поводы: дни рождения, Самхайн, перед официальными мероприятиями, дела в полночь или в полдень, окончание учебного заведения.

Американская лапша

Конечно же, макароны изобрели не в Америке, но в этой стране они являются одним из любимых блюд.

225 г готовых макарон,
2 порубленные луковицы среднего размера,
3 измельченных зубчика чеснока,
3 столовые ложки оливкового масла,
1 столовая ложка муки,
2 столовые ложки сливочного масла,
1 стакан молока,
по 1 стакану тертого белого чеддера и пармезана,
1 порезанный красный сладкий перец,
225 г измельченного бекона.

Сварите макароны и сохраняйте их горячими Обжаривайте лук и чеснок на растительном масле, пока лук не станет мягким. Выньте их шумовкой, а масло оставьте на сковороде. Растопите в большой кастрюле сливочное масло, положите туда муку и все перемешайте, чтобы получилась однородная паста. Аккуратно, понемногу, добавьте молоко, затем сыр. Варите, помешивая, пока соус не станет густым и однородным. Положите в соус макароны, перец и бекон и все хорошо перемешайте. Украсьте блюдо чем-нибудь голубым.

Выход: 4 порции

Вариации: вы можете добавить в это блюдо отварную брокколи для роста и процветания или ветчину для уверенности.

Магические соответствия: патриотизм, дух свободы, свобода, секретность.

Праздники и другие поводы: День патриотов, День памяти, День независимости; когда вы пытаетесь преодолеть плохие привычки; раздел имущества, развод.

> *Прошлое не умирает, но ни правда, ни боги*
> *не могут знать время смерти человека.*
> *Все мы живем здесь и сейчас и работаем,*
> *не замечая постоянно происходящих изменений.*
>
> Томас Карлейль

Дин син (Китай)

В Китае и Японии лапша считается символом долгой и счастливой жизни. Название этого блюда с китайского переводится как «касающийся сердца». Начинка для него такая же, как для весенних булочек, поскольку дин син готовится в основном к китайскому Новому году, который празднуют весной.

Лапша:

4 яйца,
1/4 стакана воды,
1/4 чайной ложки соли,
4 стакана муки.

Маринад:

1/2 стакана соевого соуса,
1 чайная ложка измельченного чеснока,
по 1/4 чайной ложки молотого имбиря и луковой муки.

Начинка:

1 1/2 стакана говяжьего фарша,
по 1 столовой ложке растительного масла, соевого соуса и мелко нарезанного зеленого многолетнего лука,
3 измельченных зубчика чеснока,
1/4 чайной ложки молотого имбиря,
1/2 чайной ложки сахарного песка,
по 1/2 стакана порезанных побегов бамбука, мелко нашинкованной китайской капусты и фасоли.

В небольшой миске взбейте яйца, воду и соль. Насыпьте в блюдо муку и сделайте углубление в центре. Вылейте туда яичную смесь, замесите тесто, переложите на посыпанный мукой стол и вымешивайте, пока оно не станет эластичным. Дайте ему постоять 20 минут. Затем разделите тесто на четыре равные части и раскатайте каждую в очень тонкий пласт. Разрежьте тесто на квадраты 9x9 см и положите их друг на друга. Храните в холодильнике.

В миске среднего размера смешайте ингредиенты для маринада, положите туда говядину и поставьте мариноваться в холодильник на 12 часов.

Обжарьте на растительном масле говядину, затем осту-

дите и измельчите. В большой миске смешайте зеленый лук, чеснок, имбирь, соевый соус и сахар. Положите туда же мясо, каштаны, китайскую капусту и побеги фасоли.

Положите на каждый квадратик 1 столовую ложку начинки, немного смочите края водой и заверните их на начинку. Положите пирожки в пароварку швом вниз и варите на пару 20—25 минут. Можно также обжарить их в растительном масле до золотисто-коричневого цвета (примерно 4—5 минут). Подавайте с имбирно-соевым соусом, украсив зеленым луком или китайской горчицей.

Выход: 6 порций

Вариации: в этом блюде хороши также курица, свинина и морепродукты. Ешьте на здоровье!

Магические соответствия: приключения, безопасное путешествие, любознательность, радостное открытие, успех в любви.

Праздники и другие поводы: китайский Новый год, Праздник кухонного божества, Праздник путешествия святого Брендана, помолвки и свадьбы; перед поездкой.

Острые яйца с лапшой

225 г готовой лапши меццани,
1 столовая ложка + 1/2 чайной ложки свежего шалфея,
1 столовая ложка + 1/2 чайной ложки свежей петрушки,
3 столовые ложки сливочного масла,
12 очищенных крутых яиц, разрезанных пополам,
1/2 стакана острого уксуса,
2 лавровых листа,
2 порезанных зубчика чеснока,
1 чайная ложка сухой горчицы,
по 1/2 чайной ложки черного и кайенского перца,
1/2 стакана мясного бульона,
1 банка (450 г) томатного соуса,
1/2 стакана консервированных помидоров без сока,
1 столовая ложка вустерского соуса.

Смешайте лапшу, по 1/2 чайной ложки шалфея и петрушки, 1 столовую ложку сливочного масла и разложите на большой сервировочной тарелке. Сверху положите яйца и посыпьте оставшимся шалфеем и петрушкой. Отдельно в небольшой кастрюле смешайте уксус, лавровый лист, чес-

нок, горчицу, черный и кайенский перец. Варите соус на медленном огне, пока жидкость не упарится вдвое. Процедите соус, снова вылейте в кастрюлю, добавьте бульон, вустерский и томатный соусы, помидоры и 2 столовые ложки сливочного масла. Варите 10 минут, а затем вылейте соус на макароны.

Выход: 6 порций

Магические соответствия: возрождение, цикличность, очищение огнем, обновление.

Праздники и другие поводы: весенние праздники, фестивали огня, Новый год, дни рождения; клятвы обновления.

Венгерская лапша с перловкой

Существует поверье, что если специально связать пучок ячменя, то вы «привяжете» к себе любимого. Поэтому, когда будете готовить это блюдо, думайте о человеке, которому нужна поддержка, и мысленно посылайте ему свою энергию. Можно также пригласить этого человека на ужин!

2 яйца,
2 столовые ложки воды,
1 чайная ложка соли,
2 стакана муки,
3/4 стакана сливочного масла,
мясной бульон,
1/4 стакана перловой крупы,
1 чайная ложка паприки,
соль,
перец,
225 г порезанной полосками вареной говядины.

В небольшую миску положите яйца и соль, влейте воду и взбейте. Насыпьте муку в большое блюдо, сделайте в центре углубление, влейте туда яичную смесь и замесите тесто. Переложите его на посыпанную мукой поверхность и месите, пока тесто не станет ровным и эластичным (примерно 10 минут). Накройте его влажной тканью и дайте постоять 20 минут. Затем снимите ткань и оставьте еще на 30 минут.

Нагрейте духовку до 65°С. Натрите тесто на крупной терке на слегка смазанный маслом противень и поставьте в духовку. Постоянно помешивайте лапшу, чтобы она просохла. (Сухую лапшу можно хранить при комнатной температуре

Обжарьте лапшу в сливочном масле до коричневого цвета, затем влейте бульон, чтобы он полностью покрыл лапшу, и доведите до кипения. Добавьте перловку, паприку, соль и перец. Варите, пока лапша и перловка не станут мягкими. Положите мясо и перемешайте. Перед подачей добавьте 1/4 стакана сливочного масла.

Выход: 8 порций

Магические соответствия: симпатия, забота о ближних, любовь.

Праздники: Плетение венков, Фестиваль вопросов, Первый понедельник года, День святого Валентина.

«Страстные» макароны Марка Антония

Это простое блюдо — дар средиземноморской страны, до сих пор обласканной Афродитой, — может стать настоящей любовной пасторалью. Я впервые попробовала такие макароны в Нью-Йорке и верю, что они действительно помогают разрешать любые конфликты между любящими людьми. Это блюдо усиливает проницательность, пробуждает страсть и риск.

1 маленькая банка измельченных моллюсков,
чеснок,
1 банка помидоров в собственном соку,
оливковое масло,
тертый сыр пармезан,
соль,
перец,
отварные спагетти на двоих.

В небольшой кастрюльке смешайте моллюски, помидоры и добавьте чеснок по вкусу. Варите на медленном огне, доведите до кипения, затем подмешайте 1—2 столовые ложки оливкового масла, немного томатного сока, пармезан, соль и перец. Ингредиенты и приправы добавляйте по вкусу. Залейте соусом макароны. Подайте это блюдо при свечах.

Выход: 2 порции

Вариации: вы можете заменить моллюски любыми морепродуктами и добавить шпинат — для процветания.

Магические соответствия: страсть!

Праздники и другие поводы: большинство весенних праздников, праздники огня, День святого Валентина, помолвка и юбилей.

Макароны с ароматизированным маслом (Англия, XVIII век)

Этот яркий ароматный гарнир навевает мысли о весеннем веселье, изобилии лютиков и проделках судьбы. В средние века люди очень любили подслащенное ароматизированное масло, особенно медовое и шафрановое.

4 сваренных вкрутую яичных желтка,
по 1/2 стакана сахарного песка и размягченного сладкого сливочного масла,
по 1 чайной ложке сухих тмина и сладкого базилика,
1 столовая ложка апельсинового сока,
450 г готовых макарон любого вида,
1 порезанный апельсин для украшения.

В небольшом блюде взбейте яичные желтки, сахарный песок, сливочное масло, тмин, базилик и апельсиновый сок. Смешайте с этой массой макароны, чтобы они окрасились в желтый цвет. Украсьте ломтиками апельсина.

Выход: 8 порций

Вариации: хорошим украшением блюда могут служить лютики и наперстянка.

Магические соответствия: близость и магия, детская энергичность, молодость, дружба.

Праздники и другие поводы: День дураков 1 апреля, Праздник урожая, Праздник костров, Тибетская масленица, День дриад; пикники, соединение друзей и семьи.

Лапша с луком-шалотом (Япония)

Гречиха всегда ассоциировалась с защитой, особенно в финансовых вопросах. Однако когда это растение начали причислять к атрибутам богини Венеры и блюда из него стали подавать холодными, то оно превратилось в символ защиты от нежелательного взрыва отрицательных эмоций.

450 г японской лапши соба или гречишной,
1/4 чайной ложки соли,
1 столовая ложка морской капусты,
1,5 см корня имбиря, разрезанного пополам.
1/3 стакана саке,
1/2 стакана соевого соуса,
1 столовая ложка сахарного песка,
8 порезанных кустиков лука-шалота.

Влейте в кастрюлю 6 стаканов воды, всыпьте соль и соду и доведите до кипения. Затем слейте воду и промойте лапшу холодной водой Переложите ее в кастрюлю, накройте крышкой и поставьте в холодильник. Положите морскую капусту в небольшой марлевый мешочек, опустите его в кастрюлю, добавьте имбирь и влейте 4 стакана воды. Нагревайте на очень медленном огне 15 минут, затем добавьте саке, соевый соус, сахарный песок и варите, постоянно помешивая, до полного растворения сахара. Выньте имбирь и капусту.

Положите лапшу на тарелку и посыпьте луком. Рядом поставьте чашку с соусом, чтобы обмакивать в него лапшу. Не забудьте палочки!

Выход: 8 порций как закуска и 4 порции как гарнир

Магические соответствия: охлаждение романтических отношений и негативное эмоциональное возбуждение.

Праздники и другие поводы: День святого Валентина, мирное окончание отношений.

Макароны с зеленой фасолью и луком

2 луковицы среднего размера, порезанные колечками,
2 столовые ложки сливочного масла,
170 г вареных макарон любого типа,
1 банка (225 г) консервированной зеленой фасоли без сока,
1 банка (225 г) консервированного супа-пюре из сельдерея,
1/2 чайной ложки сухой измельченной мяты,
по 1/4 чайной ложки соли и перца,
1 банка (225 г) измельченного консервированного лука.

Нагрейте духовку до 150°С. Слегка обжарьте на сливочном масле лук, пока он не станет мягким. Смешайте лук, макароны, зеленую фасоль, суп, мяту, соль и перец. Переложите всю массу в огнеупорную форму и посыпьте сухим луком. Поставьте форму в духовку и запекайте, пока поверхность не начнет пузыриться. При подаче украсьте свежей мятой.

Выход: 4 порции

Вариации: для улучшения вкуса добавьте немного обжаренного бекона. Макароны можно заменить 3 стаканами готового риса.

Магические соответствия: осторожность, предвидение опасности, преодоление горя и печали.

Праздники: День патриотов, летние обряды, Праздник знамен, Скачки.

Волшебные макароны

В Ирландии, увидев гриб, сорвите его сразу, потому что потом вы его не найдете, будто он вовсе не рос на этом месте. Лавровый лист, сельдерей и тмин — травы, повышающие духовные качества человека.

3 стакана свежих порезанных грибов,
1 стакан порубленного лука,
3 столовые ложки сливочного масла,
1/2 чайной ложки соли,
1/3 чайной ложки перца,
1 стакан столового вина,
1 1/2 стакана жирных сливок,
по 1 чайной ложке измельченного лаврового листа, семян сельдерея и сухого тмина,
170 г вареных макарон феттучини

Обжарьте грибы и лук на сливочном масле до мягкости, посолите, добавьте перец и вино, убавьте огонь до очень слабого и варите примерно 5 минут, пока жидкость не упарится вдвое. Добавьте сливки, лавровый лист, семена сельдерея и тмин. Доведите соус до кипения и залейте им макароны. Каждую тарелку украсьте ломтиками грибов в виде глаза или другого психологического символа.

Выход: 3 порции

Вариации: для этого блюда также можно использовать шпинатно-морковные феттучини.

Магические соответствия: духовное видение и просветление, интуиция, глубокое понимание астральных элементов.

Праздники и другие поводы: Самхай, Фестиваль Ахеса, Рождение луны, Праздник Млечного Пути; инициация.

Шпинатно-морковные феттучини (Италия)

Считается, что морковь улучшает зрение. Смешайте ее со шпинатом, обладающим мощной энергетикой, — это отточит вашу интуицию.

140 г мороженого шпината, предварительно отваренного и отжатого,
3/4 стакана вареной порезанной моркови,
2 яйца,
1 столовая ложка оливкового масла,
2 стакана блинной муки.

Положите морковь, шпинат и яйца в блендер и измельчите до пюреобразного состояния. В большую миску всыпьте муку и сделайте углубление в центре. Выложите туда шпинатно-морковное пюре и замесите крутое тесто. Если тесто будет прилипать к рукам, добавьте еще немного муки. Переложите его на посыпанную мукой поверхность стола и месите, пока тесто не станет эластичным (примерно 5 минут). Оставьте тесто на столе на 10 минут.

Разделите тесто на четыре равные части и раскатайте каждую в очень тонкий пласт. Разрежьте его на полоски шириной 8 мм. (Тесто, которое вы не раскатываете, накрой-

те полотенцем.) Разложите готовую лапшу подсушиться на полотенце (примерно 30 минут), затем сложите ее в герметичный пакет и храните при комнатной температуре.

Чтобы приготовить лапшу, доведите до кипения подсоленную воду, положите туда феттучини и варите примерно 5 минут до мягкости.

Выход: 8 порций

Секрет: если у вас нет блинной муки, добавьте в обыкновенную муку 2 1/2 чайной ложки соды и щепотку соли.

Магические соответствия: умение видеть «невидимые» элементы в ситуациях, способствующих накоплению жизненных знаний.

Праздники: Морковное воскресенье, многие летние ритуалы, День дураков 1 апреля, Просветление Будды, Фестиваль Ахеса, Рождение луны.

Тортеллини с баклажанами (Сицилия)

На Сицилии макароны являются сакральной пищей, их часто связывают с чудесами и мистериями. Баклажан символизирует Юпитер, поэтому такое сочетание очень хорошо помогает при осуществлении финансовых авантюр

- 1 очищенный баклажан среднего размера,
- 1/2 чайной ложки соли,
- 3/4 стакана муки с пряными травами (см. *Секрет*),
- 1/2 стакана оливкового масла,
- 2 измельченных зубчика чеснока,
- 225 г тертого сыра моцарелла,
- 225 г вареных макарон тортеллини,
- 1 стакан мясного соуса для спагетти,
- 1 порезанный помидор среднего размера,
- 1/4 стакана тертого сыра пармезан.

Нагрейте духовку до 175°С. Порежьте баклажан на кусочки размером 1,5 см и замочите их в подсоленной воде на 15 минут. Затем ополосните и обсушите. Обваляйте баклажаны в муке и обжаривайте на оливковом масле, пока они не станут мягкими и не приобретут коричневый цвет (примерно

10 минут). Переложите их на кухонное бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло.

Выложите продукты слоями в смазанную маслом форму: сначала тортеллини, затем 1/2 стакана соуса для спагетти, потом 1/2 помидора, все баклажаны, 1/2 стакана соуса для спагетти, 1/2 помидора, сыр моцарелла и сверху пармезан. Запекайте блюдо в духовке, пока все ингредиенты не прогреются и сыр не станет коричневым (примерно 20 минут).

Выход: 4 порции

Секрет: чтобы сделать пряную муку, смешайте ваши любимые пряности и специи с 3/4 стакана муки. Предлагаю положить ореган, базилик, розмарин, майоран, тмин, соль и перец.

Магические соответствия: материальное благополучие, благословение, чудесные перемены, тайны Вселенной.

Праздники: Праздник Юпитера. Русские ярмарки, Королевский день дуба.

Лапша «Инь и Ян» (Китай)

Комбинация горячего и холодного создает сексуальную гармонию. Кунжут и винный уксус символизируют солнечную энергию, а соевый соус и огурец — лунную

225 г яичной лапши,
6 стаканов ледяной воды,
7 столовых ложек кунжутного масла,
4 стакана кипятка,
2 стакана ростков фасоли,
1/2 стакана порезанного многолетнего зеленого лука,
2 столовые ложки кунжута,
6 столовых ложек соевого соуса,
1 столовая ложка винного уксуса,
1 чайная ложка сахарного песка,
2 чайные ложки измельченного имбиря,
3 чайные ложки измельченного чеснока,
по 1 чайной ложке порошка перца чили и черного перца,
1 очищенный и порезанный огурец,
1 стакан порезанной вареной куриной грудки,
2 столовые ложки измельченных соленых орехов кешью.

Положите в кастрюлю лапшу и залейте 12 стаканами воды. Доведите до кипения, добавьте 1/2 стакана холодной

воды и варите на медленном огне до мягкости. Откиньте лапшу и замочите ее на 30 секунд в ледяной воде. Слейте воду, обсушите лапшу и добавьте 3 столовые ложки кунжутного масла. Накройте кастрюлю крышкой и поставьте в холодильник.

Залейте фасолевые ростки кипятком и оставьте на 15 секунд. Затем ополосните их в холодной воде и обсушите. Смешайте лапшу и ростки.

Смешайте зеленый лук, кунжут, соевый соус, уксус, сахар, имбирь, чеснок, чили, черный перец и 4 столовые ложки кунжутного масла. Полейте этой смесью лапшу и посыпьте кусочками курицы, огурца и орехами.

Выход: 6 порций

Магические соответствия: баланс, гармония, симметрия, согласие.

Праздники: Просветление Будды, День Земли, Праздник костров, Первый понедельник года.

ОККУЛЬТНЫЕ СОУСЫ

Муза бардов (Франция)

Говорят, что этот соус был настолько популярен во Франции, что барды воспели его в песнях. В этом блюде вместо муки используются панировочные сухари для придания густоты, поскольку в XIV веке о подобных свойствах муки еще не знали.

- 1 стакан панировочных сухарей,
- 1/2 стакана белого столового вина,
- 225 г мороженого приготовленного и отжатого шпината,
- 1/2 стакана сливок,
- по 1/4 чайной ложки сухого шалфея и молотого имбиря,
- по 1/2 чайной ложки сухих эстрагона и петрушки,
- соль,
- перец.

Положите сухари в небольшую кастрюлю и залейте их вином, чтобы они полностью пропитались. Поставьте кастрю-

лю на огонь, нагревайте и размешивайте, пока масса не станет однородной и пастообразной. Переложите ее в блендер, добавьте шпинат и сливки и измельчайте на средней скорости примерно 1 минуту. Снова вылейте соус в кастрюлю и нагрейте на медленном огне. Положите шалфей, имбирь, петрушку, эстрагон и перец. Такой соус прекрасно подходит к баранине.

Выход: примерно 1 1/2 стакана

Магические соответствия: творчество, вдохновение, искусство, карта джокера в Таро.

Праздники: Рождение луны, День дураков 1 апреля, Фестиваль Ахеса, Неделя Алоха, Сарасвати, любой праздник в честь Аполлона или Пана.

Соус из лобстера (Франция)

3 столовые ложки растопленного сливочного масла,
3 столовые ложки муки,
1 1/2 стакана молока,
1 стакан жирных сливок,
1/2 стакана сливочного масла,
225 г измельченного мяса лобстера,
1 измельченный зубчик чеснока,
соль,
перец.

Перемешайте в небольшой кастрюле растопленное сливочное масло с мукой до пастообразного состояния. Понемногу добавляйте молоко и сливки и размешивайте, чтобы получился однородный соус. В 1/2 стакана сливочного масла обжаривайте лобстера и чеснок, пока рыба не прожарится. Добавьте соль и перец. Смешайте лобстера с молочным соусом и подавайте с макаронами.

Выход: примерно 3 стакана

> *Вслушайся в голос певца, в нем наше прошлое, настоящее и будущее.*
>
> Уильям Блейк

Вариации: примерно такой же соус готовят в Нормандии, но там добавляют еще 3 столовые ложки коньяка. Считается, что это вдохновляет волшебную любовь.

Магические соответствия: страстная любовь

Праздники: летние обряды, Рождение солнца, праздники огня.

Кисло-сладкий соус из личи (Азия)

Этот фрукт часто называют китайским орехом. Он имеет кисло-сладкий вкус и поэтому прекрасно подходит для приготовления джемов и соусов к мясным блюдам. Личи считают фруктом любви.

3—4 очищенных плода личи,
1 столовая ложка уксуса,
по 1 чайной ложке лимонного сока и соевого соуса,
1/4 стакана сухого белого вина,
1/4 чайной ложки молотого имбиря,
1 столовая ложка кукурузного крахмала.

В эмалированной посуде проварите плоды личи до мягкости. Затем выньте их и порежьте. В небольшой кастрюле доведите до кипения уксус, лимонный сок, вино, соевый соус и имбирь. Положите туда личи, поварите на медленном огне 15 минут, затем, понемногу добавляя крахмал, варите до загустения. Такой соус подойдет к макаронам, тушеному и жареному мясу, любым блюдам для барбекю.

Выход: 2 1/2 стакана

Магические соответствия: любые китайские божества, романтика, волшебная погода, баланс и гармония.

Праздники: Праздник кухонного божества, День святого Валентина, Самхай, Праздник Млечного Пути, Проводы зимы.

Соус из настурции

На языке цветов настурция символизирует обязательства и патриотизм.

1 кг цветков настурции,
1 л уксуса,
1 стакан столового вина,
3 порубленные луковицы лука-шалота,
1 столовая ложка измельченного зеленого многолетнего лука,
6 палочек гвоздики,
по 1 чайной ложке соли и перца.

Смешайте все ингредиенты в большой кастрюле, доведите смесь до кипения и варите на медленном огне 10 минут. Затем перелейте соус в стерильные банки и укупорьте. Настаивайте не менее 1 месяца. Перед употреблением процедите. Такой соус хорошо подходит к свинине или баранине.

Выход: 1 л

Вариации: вместо настурции можно положить 6—8 горошин перца, 2 цельных зубчика чеснока и очищенный и порезанный апельсин. Готовится такой соус так же, как описанный выше. Он очищает организм и укрепляет здоровье.

Магические соответствия: в зависимости от конкретного случая, настроения и убеждения.

Праздники и другие поводы: День патриотов, День памяти, День независимости, юбилеи, свадьбы; перед любым делом, связанным с судом.

Луковый соус (Испания, Франция)

Всегда считалось, что лук обладает сильными защитными свойствами, особенно против духов и привидений. А в Египте луком кормили рабов, что придавало им силы и здоровья.

1 порезанная луковица среднего размера,
2 измельченные луковицы лука-шалота,
1 столовая ложка оливкового масла,
по 2 столовые ложки сливочного масла, муки и томатной пасты,
1/2 стакана белого столового вина,
2 стакана мясного бульона,
1 столовая ложка порезанной петрушки,
соль,
перец.

Обжарьте на оливковом масле репчатый лук и лук-шалот. Затем в отдельной сковороде растопите сливочное масло и

перемешайте его с мукой до пастообразного состояния. Понемногу добавляйте вино и размешивайте, чтобы соус получился однородным. Затем добавьте лук, мясной бульон, томатную пасту, петрушку, соль и перец. Доведите соус до кипения.

Выход: 3 стакана

Магические соответствия: защита личной свободы, противостояние негативной энергии, выносливость, настойчивость.

Праздники и другие поводы: День независимости, День президента, Королевский день дуба; поиски работы, перед началом нового дела.

Песто (Индия, Италия)

В Индии базилик считается пряностью, приносящей счастье. А в Италии его ценили настолько высоко, что срезали только золотым серпом.

2 стакана свежего базилика,
3/4 стакана тертого сыра пармезан,
3/4 стакана оливкового масла,
5 зубчиков чеснока,
2 столовые ложки кедровых орешков.

Положите все ингредиенты в блендер и измельчите на низкой скорости до однородной консистенции. Такой соус прекрасно подойдет к блюдам из макарон и пицце.

Выход: 1 1/2 стакана

Магические соответствия: радость, индивидуальность, защита ценного имущества.

Праздники и другие события: день рождения, юбилей, Проводы зимы.

Сливовый соус

Слива так же, как персики и многие другие фрукты, считается символом богини Афродиты и красоты. Древесину фруктовых деревьев обычно аккуратно распиливали и

клали возле косяков дверей и на окнах, чтобы защитить дом от злых духов и напастей и поддерживать в нем гармонию и спокойствие.

1/2 зубчика чеснока,
1/8 чайной ложки соли,
по 1 чайной ложке сухого базилика и измельченной петрушки,
1/4 чайной ложки сухого тмина,
1/2 стакана сливового джема,
2 столовые ложки уксуса,
1 очищенная и порезанная слива,
1/4 стакана воды.

Выпуклой стороной деревянной ложки или пестиком разотрите чеснок с солью в небольшой кастрюльке. Добавьте базилик, тмин и петрушку и перемешайте, чтобы получилась однородная паста. Положите джем, поставьте кастрюлю на огонь, добавьте уксус, сливы и воду. Варите, пока соус не упарится на 1/8 стакана. Подавайте его с фасолью, ветчиной и свининой.

Выход: 3/4 стакана

Вариации: в России в такой соус вместо воды добавляют 1/4 стакана вишневой наливки.

Магические соответствия: защита и усиление любви.

Праздники и другие поводы: свадьба, юбилеи, День святого Валентина, ритуалы обновления.

Соус успеха (Англия, Шотландия)

Шафран раньше использовался для окраски плащей королей и важных придворных.

2 измельченные луковицы среднего размера,
3 измельченных зубчика чеснока,
2 чайные ложки шафрана,
по 1/2 стакана оливкового масла, белого вина и воды,
соль,
перец.

Если верить легенде, лучший дом для феи — цветки тмина.

Обжарьте в оливковом масле лук и чеснок до мягкости. Влейте вино, воду, положите шафран, соль и перец. Варите на медленном огне примерно 15 минут. Такой соус хорошо подходит к блюдам из макарон и рыбы.

Выход: 2 стакана

Вариации: если вы готовите соус к рыбе, то добавьте банку (225 г) консервированных помидоров. Это — любовный соус.

Магические соответствия: мудрое руководство, процветание, духовное управление и владение собой.

Праздники и другие поводы: обряды с самбуком (бузиной), многие весенние праздники, посвящение в духовный сан.

Волшебный соус (старая добрая Англия)

Если верить книгам XVI века, ноготки считались цветами перемен, поскольку они всегда поворачивают свои головки за солнцем.

1 яйцо,
по 1 стакану размягченного сливочного масла и сахарного песка,
по 1/2 чайной ложки лимонного сока и тертой цедры лимона,
1 стакан лепестков ноготков,
1/4 стакана воды.

В небольшой кастрюле взбейте яйца, сливочное масло и сахарный песок до кремообразного состояния. Нагрейте смесь на медленном огне. Добавьте лимонный сок, лепестки ноготков, лимонную цедру и воду. Варите, периодически помешивая, пока масса не загустеет. Получается пикантный сладкий соус.

Выход: 2 стакана

Вариации: замените лепестки ноготков 8 палочками гвоздики (8 — число трансформации). Соус готовится так же, только перед подачей на стол не забудьте вынуть гвоздику.

Магические соответствия: солнце и огненная магия, хороший совет, чистота взглядов, позитивные личные изменения.

Праздники и другие поводы: Тибетская масленица, Рождение солнца, любые обряды, связанные с луной или огнем; употребляется зимой, чтобы помочь солнцу совершить путешествие к весне.

Эстрагоновый соус (Франция)

На французском языке слово «эстрагон» обозначает «маленький дракон». Приготовьте соус — и вы выпустите на волю древнюю силу этого существа.

- 1/3 стакана эстрагонового уксуса,
- 2 измельченные луковицы лука-шалота,
- 1/2 стакана измельченного зеленого многолетнего лука,
- 1 1/2 чайной ложки сухого эстрагона,
- по 1/8 чайной ложки соли и перца,
- 5 яичных желтков,
- 1 стакан сливочного масла.

Смешайте в небольшой кастрюле лук-шалот, уксус, зеленый лук, эстрагон и соль. Варите смесь на медленном огне, пока жидкость не упарится наполовину. Снимите кастрюлю с огня, добавьте 1 столовую ложку холодной воды, яичные желтки, перец и с помощью миксера взбейте массу до загустения. Поставьте кастрюлю на огонь и небольшими порциями добавляйте сливочное масло. Такой соус хорошо подходит к вареной и жареной курице.

Выход: 2 стакана

Магические соответствия: древняя мудрость и знания, сила мифов и легенд.

Праздники: Фестиваль Ахеса, День дриад, Праздник святого Стефана, Праздник костров, Праздник урожая, любой праздник, связанный с вашей жизненной целью.



Винный соус

Когда вино бордо впервые появилось на европейском рынке, оно не отличалось хорошим качеством и слегка горчило. Чтобы использовать товар и сохранить деньги, мудрые купцы и придворные повара приготавливали на его основе крепкий соус с пряными травами.

1 измельченный зубчик чеснока,
2 измельченные луковицы с зеленью,
1/2 стакана бордо,
1/2 стакана красного вина,
1 очищенный и порезанный помидор,
2 стакана мясного бульона,
2 столовые ложки лимонного сока,
1 столовая ложка сливочного масла,
1/4 чайной ложки сухого тмина,
соль и перец.

В небольшой кастрюле смешайте лук, чеснок и бордо, поставьте на огонь и доведите до кипения. Варите, пока лук и чеснок не станут мягкими. Добавьте туда же красное вино, бульон, помидоры и лимонный сок. Бульон должен быть приготовлен из того мяса, к которому вы будете подавать соус. Варите, пока помидоры не размягчатся. Положите сливочное масло, тмин, соль и перец и перемешайте. Такой соус хорошо подходит к любому мясу.

Выход: 3 стакана

Магические соответствия: бережливость и трудолюбие, консервативность, плодородие и страстный темперамент.

Праздники: День благодарения, Фестиваль вопросов, День выкупа.

«Выпей вина», — предложил Мартовский Заяц бодрым голосом.
Алиса посмотрела на стол, но не увидела ничего, кроме чая. «Но я не вижу вина», — ответила она.
«А его здесь и нет», — сказал Мартовский Заяц.

Льюис Кэрролл

Для записи рецептов

Глава 11



Просто и быстро

Славлю музу, что вдохновляет нас
на фантазию и творчество!
Уильям Шекспир

Хозяйки часто попадают в ситуации, когда необходимо срочно что-то придумывать и фантазировать. И нехватка денег или питание по режиму тому не помеха. Поэтому данная глава посвящена недорогим или быстрым в приготовлении блюдам, а в некоторых случаях они объединяют в себе и то и другое.

Курник (Россия)

Магия этого блюда связана с зеленым цветом овощей и питательными свойствами куриного мяса. Считается, что брокколи обладает защитными качествами, а горошек — нежной питательной энергией.

4 кусочка поджаренного хлеба,
по 1/3 стакана сливочного масла, муки и молока,
2 стакана куриного бульона,
2 столовые ложки укропа,
соль,
перец,
3 стакана порезанной вареной курицы,
140 г размороженного горошка,
140 г размороженной и отжатой брокколи,
1 порубленная луковица,
2 очищенных крутых тонко порезанных яйца,
4 кусочка хлеба.

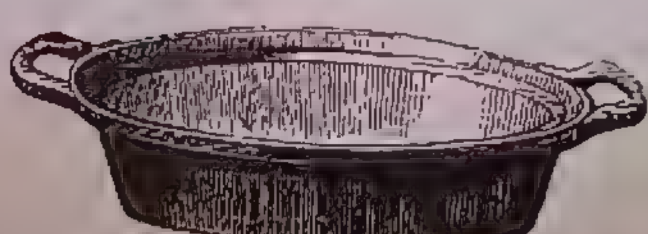
Нагрейте духовку до 200°С и смажьте маслом форму для запекания размером 25x25 см. Положите на дно обжаренный хлеб. Растопите в небольшой кастрюле сливочное масло и смешайте его с мукой, чтобы получилась однородная масса. Затем понемногу добавляйте молоко и размешивайте, чтобы соус получился однородным. Влейте туда бульон, положите укроп, соль, перец и размешайте, затем добавьте курицу, горошек, брокколи и лук. Положите на хлеб половинку ломтиков яиц и выложите на них курицу в соусе. Сверху положите оставшиеся яйца и накройте кусочками хлеба. Выпекайте в духовке примерно 20 минут, пока пирог хорошо не прогреется.

Выход: 4 порции

Вариации: вместо курицы можно взять телятину или свинину. Пироги с телятиной особенно любили норманны во времена завоевания саксов. А пирог со свининой и шалфеем — любимое блюдо в Квебеке. Если вы готовите пирог для праздника, посвященного сбору урожая, добавьте в него по 1/2 стакана моркови и кукурузы.

Магические соответствия: оздоровление, рост, процветание.

Праздники и другие поводы: многие весенние праздники. Праздник Михра; перед подведением финансового баланса, посвящение, сезон простуды и гриппа.



Овощное рагу с кукурузой

2 порезанные картофелины среднего размера,
1/2 маленького порезанного цуккини,
2 порезанных черешка сельдерея,
2 порезанные моркови,
1 большая измельченная луковица,
2 столовые ложки сливочного масла,
1—2 измельченных зубчика чеснока,
1 банка (450 г) пюре из кукурузы,
по 1/2 чайной ложки лукового и чесночного порошка,
1/4 чайной ложки перца.

В небольшой кастрюле обжарьте на сливочном масле картофель, цуккини, сельдерей и лук до мягкости. Затем добавьте кукурузное пюре, луковый и чесночный порошок и перец. Все хорошо перемешайте и варите на медленном огне 15 минут. Подавайте рагу с хлебом или как гарнир.

Выход: 2 порции

Вариации: чтобы обрести уверенность, добавьте в это блюдо 1/2 стакана брокколи, горошек, цветную капусту или любые другие овощи.

Магические соответствия: урожай, успешное завершение дела, предвидение.

Праздники: Праздник урожая, Весеннее равноденствие, День благодарения, Фестиваль вопросов, Праздник Иштар.

Фасолевый паштет

Фасоль — не совсем обычный овощ, потому что при приготовлении увеличивается в размере. Это блюдо хорошо подходит для обрядов изгнания духов.

По 1 банке (по 450 г) зеленой и желтой фасоли без сока,
1 банка (225 г) лимских бобов или горошка без сока,
2 банки (225 г) любого супа-пюре,
1/2 чайной ложки семян сельдерея,
по 1 чайной ложке лукового и чесночного порошка,
3 столовые ложки сливочного масла,
2 стакана белых хлебных крошек.

Нагрейте духовку до 175°С. Смешайте в небольшом сотейнике фасоль, суп, сельдерей, чесночный и луковый порошок и другие ваши любимые специи. В небольшой кастрюле растопите сливочное масло, положите туда хлебные крошки и перемешайте, чтобы они полностью покрылись им (если необходимо, добавьте еще немного масла). Посыпьте этими крошками овощи и поставьте в духовку. Запекайте примерно 20—30 минут, пока хлебные крошки не станут коричневыми.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: коренные перемены.

Праздники и другие поводы: это блюдо рекомендуется, чтобы избавиться от вредных привычек или отвести негативную энергию.

Говядина с карри (Индия)

Во многих культурах карри ценится очень высоко, потому что он очень полезен и очищает организм.

- По 3/4 стакана нарезанных черешков сельдерея и зеленого перца,
- 2 измельченных зубчика чеснока,
- 1/4 чайной ложки порошка карри,
- 1 банка (225 г) говяжьего супа,
- 3 столовые ложки сливочного масла,
- 1 стакан вареного риса,
- 1/4 стакана изюма,
- 1 порезанное яблоко среднего размера,
- 1 стакан измельченных грецких орехов.

Смешайте сельдерей, чеснок, карри и сливочное масло в блюде для микроволновой печи емкостью 1 л. На 4 минуты поставьте его в микроволновую печь на высокой мощности. Добавьте в блюдо суп, рис и изюм и запекайте еще 5 минут (один раз выключите печь, чтобы помешать). Разложите ломтики яблок на овощах по кругу или в форме любого магического символа и снова поставьте в печь на 3 минуты. Сверху посыпьте грецкими орехами.

Выход: 4 порции

Праздники и другие поводы: праздники, связанные с огнем, особенно Праздник костров и Летнее солнцестояние, Хори, любые магические обряды.

Рыба с фенхелем (Гавайи)

В гавайской кулинарии очень много блюд из рыбы, поскольку море издавна было практически единственным и самым надежным источником пищи для островитян. Даже рыболовный крючок является символом удачи и хорошего будущего. А фенхель олицетворяет силу.

900 г филе белой рыбы,
по 3 столовые ложки сливочного масла и кунжута,
2 столовые ложки растительного масла,
соль,
перец,
1 порезанный красный сладкий перец,
4 стакана стручков гороха,
по 1/2 стакана порезанного фенхеля и измельченного лука.

Нагрейте духовку до 220°С. Положите рыбу в форму для запекания размером 27x27 см. Смешайте в небольшой кастрюле сливочное и оливковое масло, кунжут, соль и перец. Поставьте кастрюлю на огонь и нагревайте, периодически помешивая, пока не растопится сливочное масло. Добавьте перец, горох, фенхель, лук и вылейте эту смесь на рыбу. Запекайте, пока рыба не станет мягкой и начнет разделяться на ровные кусочки (примерно 15 минут).

Выход: 4 порции

Вариации: если белая морская рыба слишком дорога для вас, замените ее тунцом.

Магические соответствия: выносливость, духовная пища, хорошее будущее, изобилие.

Праздники и другие поводы: Праздник урожая, Праздник Михра, Просветление Будды, День выкупа, Суккот, Неделя Алоха; посвящения.

Блюдо дружбы
(ацтеки)

Индейка была первым блюдом, которое ацтеки предложили прибывшим испанцам. Индейка — важнейший элемент мексиканской культуры. Например, жених должен принести несколько индеек как часть выкупа за невесту.

Индейка весом примерно 2 кг 700 г, запеченная и порезанная кусочками,
2 столовые ложки растительного масла,
1 порубленная луковица,
3 порезанных помидора,
1 зеленый порубленный перец,
40 г растопленного несладкого темного шоколада,
1/2 стакана обжаренных грецких орехов,
3 измельченных зубчика чеснока,
по 2 столовые ложки кунжута и порошка чили,
по 1/8 чайной ложки молотой корицы и перца,
1/2 чайной ложки семян аниса,
1 1/2 стакана куриного бульона.

Нагрейте духовку до 110°С. Обжарьте индейку на растительном масле до коричневого цвета и выложите в огнеупорный сотейник. Положите в блендер лук, помидоры, зеленый перец, шоколад, грецкие орехи, кунжут, чеснок, чили, корицу, анис и перец и вымешайте миксером на средней скорости до пастообразного состояния. Переложите массу в небольшую кастрюлю и нагрейте на медленном огне Постепенно добавляйте куриный бульон, пока соус не закипит. Вылейте его на индейку и поставьте сотейник в духовку Запекайте примерно 15 минут, чтобы все блюдо пропиталось соусом и как следует прогрелось. Его можно подавать самостоятельно или с рисом.

Выход: 6 порций

Магические соответствия: близость, доверие, исполнение обещаний.

Праздники и другие поводы: Фестиваль света, Первый понедельник года, китайский Новый год, День благодарения, Святки; семейные обряды, посвящение.

Хомус (Ближний Восток)

Средиземноморская культура очень близка к ближневосточной, в частности для них очень характерно блюдо из гороха хомуса. Горох очень ценился в этих местах и нередко являлся частью жертвоприношений.

1 банка (420 г) консервированного гороха хомуса,
1/4 стакана кунжута,
2 разрезанных пополам зубчика чеснока,
1 батон свежего хлеба,
2 столовые ложки лимонного сока,
по 1/2 стакана порезанных зеленого перца и огурца,
ростки фасоли.

Положите в блендер или кухонный комбайн хомус, кунжут, чеснок, влейте лимонный сок, 1/3 стакана сока из-под хомуса и измельчите на средней скорости до пастообразного состояния. Разрежьте батон пополам, намажьте половину паштетом, сверху положите перец, огурцы и ростки фасоли, накройте второй частью батона и порежьте на ломтики.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: духовность, предложение, магия воды.

Праздники: Фестиваль Ахеса, весенние праздники, Рождение луны.

Цыганская тушенка

Цыгане — настоящие мастера по использованию остатков пищи, что позволяет многим из них периодически наслаждаться горячей вкусной едой. Цыгане — бродяги и любители приключений, их любовь к свободе стала практически религией. Свое мастерство в магии и волшебстве они оттачивали веками.

1 банка (500 г) острого говяжьего или куриного супа,
1/2 стакана сметаны,
1/4 чайной ложки семян укропа,
по 1 стакану вареных макарон, горошка и измельченного репчатого лука.

Перемешайте все ингредиенты в огнеупорном сотейнике. Поставьте его в микроволновую печь и запекайте 8 минут при высокой мощности. Дважды выключайте печь, чтобы помешать блюдо. Тушенку можно запечь и в обычной духовке в течение 20 минут при температуре 175°С. Украсьте блюдо сыром в знак хороших перемен в жизни, петрушкой — для здоровья и защиты, помидорами — для любви.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: чистые помыслы, экономия, консерватизм, безопасное путешествие, свобода личности.

Праздники: День Земли, Скачки, Рождение солнца, Фестиваль вопросов, китайский Новый год, День независимости.

Горячие кармашки (Греция)

Морепродукты, смешанные с острыми специями, увеличивают плодовитость и плодородие.

280 г вареных салатных креветок,
2 стакана порубленных помидоров,
1/2 стакана измельченного зеленого лука,
1/3 стакана порезанного зеленого перца,
1 столовая ложка лимонного сока,
1/2 чайной ложки оливкового масла,
2 измельченных зубчика чеснока,
2 чайные ложки жгучего перца,
1/8 чайной ложки черного перца,
6 маленьких лепешек пита,
листовой салат.

Смешайте в небольшом блюде креветки, помидоры, лук и зеленый перец. Отдельно перемешайте лимонный сок, растительное масло, чеснок, жгучий и черный перец. Вылейте заправку в креветки и перемешайте. С каждой питы срежьте верх, положите внутрь салатный лист и 1/2 стакана салата из креветок.

Выход: 6 порций

Вариации: если креветки для вас слишком дороги, можете использовать крабовые палочки.

Магические соответствия: страсть, плодородие и плодовитость, четко определенные цели.

Праздники и другие поводы: Праздник костров, многие весенние праздники, Летнее равноденствие, Хори, Фестиваль Ахеса, Праздник Михра; концептуальные магические обряды.

Итальянский колбасный пирог

Впервые колбасу начали готовить в Египте. Для ее приготовления может использоваться практически любое мясо. Колбасы делали почти в каждом регионе, и различались они только тем, какое мясо было основным, какие использовались специи, в какое время готовилось блюдо.

1 порция замороженного дрожжевого теста (предварительно разморозить),
450 г чесночной колбасы,
1 столовая ложка измельченного чеснока,
2 взбитых яйца,
1/3 стакана тертого сыра пармезан,
225 г тертого сыра моцарелла,
450 г сыра рикотт,
1 столовая ложка петрушки,
перец.

Нагрейте духовку согласно указаниям на упаковке теста. Обжарьте колбасу с чесноком, затем выньте ее шумовкой, чтобы стек лишний жир. Взбейте в небольшом блюде яйца, сыры, петрушку и перец. Положите туда колбасу. Разрежьте тесто пополам не (до конца) и сделайте углубление. Выложите в него начинку и защепите края. Выпекайте согласно инструкции на упаковке. Затем выньте готовый пирог из духовки, слегка остудите и разрежьте на 7 частей (магическое число разнообразия).

Выход: 7 порций

Вариации: без вреда для вкуса блюда вы можете сократить количество любого сыра или добавить американский сыр.

Магические соответствия: многообразие, разнообразие в гармонии.

Праздники: Неделя Алоха, День святой Джоанны, праздники, связанные с ветром, Праздник Юпитера.

Пикантная фасоль с ветчиной (Южные штаты Америки)

В Соединенных Штатах на Новый год традиционно готовят пеструю фасоль. Острый перец — символ огня — является очищающим элементом.

1 стакан пестрой фасоли,
1/2 стакана порезанной ветчины или бекона,
1 порубленная луковица,
1/2 чайной ложки сухого жгучего красного перца,
1 столовая ложка соли,
3 стакана вареного риса.

Замочите фасоль в воде на 8 часов. Слейте воду и обсушите фасоль. В небольшой кастрюле смешайте ветчину, перец, лук и соль, залейте небольшим количеством воды и тушите 5 минут на медленном огне. Затем положите фасоль, залейте водой и варите до мягкости примерно 45 минут. Если необходимо, во время приготовления подливайте воду. В конце подмешайте рис.

Выход: 5 порций

Магические соответствия: очищение, чистота, хорошее будущее.

Праздники и другие поводы: любые праздники, связанные с огнем, обряды лечения и оздоровления, Праздник весеннего бриза.

Обманная пицца

1 пакетик замороженного печенья,
по 1/2 стакана измельченных помидоров и порубленного лука,
2 измельченных зубчика чеснока,
по 1 чайной ложке сухих базилика и орегана,
2 столовые ложки сливочного масла,
1 стакан соуса для спагетти,
225 г тертого сыра моцарелла

Нагрейте духовку согласно инструкции на упаковке печенья. Слегка смажьте маслом форму для пирогов и разложите

на дне печенье вплотную друг к другу. Закрыть отверстия можно размоченными хлебными палочками. Обжаривайте в сливочном масле помидоры, лук, чеснок, базилик и ореган, пока лук не станет мягким. Затем добавьте соус для спагетти. Все перемешайте и распределите на печенье. Сверху посыпьте сыром и запекайте примерно 12 минут до золотистого цвета. Блюдо можно подавать с макаронами или хлебными палочками.

Выход: 2—4 порции

Магические соответствия: волшебная роскошь, изменение формы, нежная любовь, защищенность.

Праздники: Хеллоуин, День дураков 1 апреля, Королевский день дуба.

Свиные кебабы

Я использовала для этого блюда разное мясо — для уверенности — и различные овощи, символизирующие землю, воздух, огонь и воду, чтобы привнести в свою жизнь обновленную гармонию. Когда вы будете готовить кебабы, дышите ровно и глубоко и расслабьтесь!

450 г постной свинины, порезанной кубиками,
3 столовые ложки винного уксуса,
1 столовая ложка кунжута,
1 чайная ложка лукового порошка,
по 1/2 чайной ложки молотого имбиря, сухого розмарина и лимонного перца,
1 измельченный зубчик чеснока,
по 3 столовые ложки меда и соуса для барбекю,
«виноградные» помидоры,
маленькие жемчужные луковки,
2 маленькие порезанные желтые айвы,
3 зеленых перца, порезанных кубиками,
палочки из бамбука.

Фантазия порождает фантазию.

Ралф Уолдо Эмерсон

Смешайте в небольшом блюде свинину, уксус, чеснок, кунжут, луковый порошок, имбирь, розмарин и лимонный перец, накройте и поставьте мариноваться в холодильник на 12 часов.

Вылейте маринад в небольшую кастрюльку, доведите до кипения и варите 5 минут. Добавьте мед и соус для барбекю.

Наколите на палочки попеременно свинину, помидоры, лук, айву и зеленый перец. Положите палочки на 15—18 см над углями или нагревательным элементом и жарьте примерно 20 минут, пока мясо не станет мягким. Каждые 5 минут поворачивайте кебабы и поливайте соусом.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: баланс энергии, симметрия равновесия, порядок.

Праздники и другие поводы: Весеннее равноденствие, Самхай, Новый год, обряды, совершаемые в полдень или полночь; перед любым официальным мероприятием.

Жареный картофель с сосисками

Картофель — корнеплод, поэтому он является символом уверенности. А сосиски — немного забавная еда, которая напоминает о солнечных днях, веселье и пикниках. Вместе эти ингредиенты помогут вернуть стабильность в сложной ситуации.

- 1/4 стакана растительного масла,
- 3 большие картофелины, порезанные на кубики размером 1,5 см,
- 1 порезанная луковица среднего размера,
- 3 сосиски, порезанные на кусочки размером 1,5 см
- 1 столовая ложка сливочного масла,
- по 1/4 стакана сметаны, укропного релиша и сухих семян укропа,
- соль и перец.

> *Любовь гораздо ценнее золота и богатства.*
>
> Джон Лидгейт

Нагрейте в сковороде растительное масло и обжарьте на нем лук и картофель до готовности. Затем добавьте сосиски и жарьте, пока они достаточно не прогреются. Отдельно растопите сливочное масло и смешайте его со сметаной, релишем, укропом и перцем. Подогрейте соус и полейте им картошку.

Выход: 3 порции

Вариации: для этого блюда можно использовать любое оставшееся от ленча мясо или овощи, это только улучшит вкус блюда.

Магические соответствия: баланс, стабильность, симметрия.

Праздники: Самхай, Новый год, Праздник костров.

Говядина с розмарином и апельсинами (средневековая Англия)

Графиня Хайнаульт, мать английской королевы Филиппы, верила, что розмарин привносит в каждое сердце доброту, помогает оградиться от злых духов и соединяет людей. Апельсины же были тогда большой редкостью и являлись символом богатства.

- 450 г порезанной кубиками постной говядины,
- 2 стакана овощной смеси,
- 2 столовые ложки сливочного масла,
- 1 столовая ложка кукурузного крахмала,
- по 1/4 стакана говяжьего бульона и апельсинового сока
- 2 столовые ложки соевого соуса,
- 2 измельченных зубчика чеснока,
- по 1/4 чайной ложки молотого имбиря и сухого розмарина,
- 1 очищенный и порезанный апельсин,
- 2 стакана вареного риса.

Обжарьте на сливочном масле мясо и овощи до готовности. Переложите все в блюдо, оставив масло на сковороде. Смешайте его с крахмалом, чтобы получилась пастообразная масса. Понемногу добавляйте туда бульон и размешивайте соус до однородной консистенции. Поставьте сковороду на медленный огонь, добавьте апельсиновый сок, соевый соус,

чеснок, имбирь и розмарин. Варите, постоянно помешивая, пока не образуется кремообразный соус. Положите в него мясо, овощи и апельсины и тушите 5 минут. Украсьте блюдо апельсиновой цедрой и подавайте с вареным рисом.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: облегчение меланхолии, смелость в затруднительных ситуациях (особенно в любви), вера, урегулирование финансовых трудностей.

Праздники и другие поводы: любые ритуалы, посвященные Венере, Первый понедельник года, многие летние и зимние обряды, помолвка, День труда.

Семена в панцире

Говорят, что такая смесь семян усиливает мужскую потенцию. Готовьте это блюдо в яркие солнечные дни, чтобы еще более акцентировать данный аспект.

1 пакетик мягких лодочек из кукурузных лепешек,
растительное масло,
по 1/2 стакана свежего горошка, свежей кукурузы и вареной фасоли пинто или вашего любимого сорта,
1 столовая ложка кунжута,
перец.

Нагрейте духовку до 190°С. Смажьте растительным маслом половину лодочек, разложите их на противне и жарьте до хрустящего состояния примерно 20 минут. Смешайте горошек, кукурузу, кунжут и перец и выложите овощи в печеные лодочки. Намажьте маслом оставшиеся лодочки и накройте ими начинку. Запекайте, пока верхние лодочки не станут коричневыми (15—20 минут).

Выход: 6 порций

Магические соответствия: солнечная/божественная магия.

Праздники: Рождение солнца, Просветление Будды, многие летние праздники.

Пастуший пирог (Шотландия)

До сих пор в Шотландии шерсть остается одним из важнейших продуктов импорта. Поэтому профессия пастуха очень уважаемая. В сельских районах и сейчас можно увидеть овец, идущих по автострадам.

2 небольшие порубленные луковицы,
2 столовые ложки сливочного масла,
450 г мясного фарша (как для мясного пирога; с. 193),
1 стакан мясного бульона,
соль,
перец,
3 стакана тонко порезанного вареного картофеля,
1 яйцо,
2 столовые ложки растопленного сливочного масла.

Нагрейте духовку до 150°С. Растопите в сковороде сливочное масло, обжарьте на нем лук до коричневого цвета, положите туда же фарш, соль, перец, влейте бульон и доведите все до кипения. Вылейте смесь в форму для пирога и положите сверху слой картофеля. Взбейте растопленное сливочное масло с яйцом и помажьте картофель. Запекайте примерно 15 минут до золотисто-коричневого цвета.

Выход: 4—6 порций

Вариации: неплохо смешать с картофелем 1/2 стакана натертого сыра.

Магические соответствия: служение, внимательность, бдительность, настороженность, перспективы, магия земли.

Праздники: День дураков 1 апреля, Первый понедельник года, Фестиваль Дурги, Суккот, Праздник Иштар.

Креветки с чесноком

1/2 стакана оливкового масла,
3 измельченных зубчика чеснока,
по 1 чайной ложке вустерского и соевого соуса,
375 г промытых креветок.

Смешайте в небольшом блюде растительное масло, вустерский и соевый соусы. Положите туда креветки и оставьте мариноваться на 1 час.

Вылейте маринад в сковороду и нагрейте на среднем огне. Когда маринад разогреется, выложите в сковороду креветки и жарьте до золотистого цвета. Такое блюдо можно подавать как закуску, гарнир или к рису.

Выход: 2 порции

Вариации: в целях экономии вместо креветок можно использовать крабовые палочки.

Магические соответствия: пикантная романтика, необычность и «изюминка».

Праздники и другие поводы: День святого Валентина, юбилеи; когда нужно «взбодриться» эмоционально и физически.

Тушеные гребешки (Англия, XVII век)

Если правильно приготовить это блюдо, оно имеет такой же сверкающий оттенок, как луна.

450 г свежих гребешков,
щепотка мускатного ореха,
3 столовые ложки сливочного масла,
1/2 стакана жирных сливок,
соль,
перец,
1/2 апельсина,
2 ломтика лимона для украшения.

Обжаривайте на сливочном масле гребешки со щепоткой мускатного ореха, пока они не станут белыми, а края не завернутся. Добавьте в сковороду сливки, соль и перец, выжмите из апельсина сок и перемешайте. Подавайте как самостоятельное блюдо или с рисом. Украсьте ломтиками лимона.

Выход: 2 порции

Магические соответствия: магия женского божества или луны.

Праздники и другие поводы: Рождение луны, любой праздник женского божества, обряды, связанные с полнолунием.

Летний сюрприз из индейки

Любые фрукты полны энергии: апельсин и малина вдохновляют любовь, а в Китае персики считались символом бессмертия.

1/2 стакана свежей малины,
1 персик и 1 апельсин (фрукты очистить и порезать),
3 столовые ложки персикового или малинового бренди,
2 столовые ложки меда,
1/2 стакана муки,
450 г порезанного мяса индейки,
1 столовая ложка оливкового масла.

Положите в блендер или кухонный комбайн фрукты, бренди и мед и перемешивайте на средней скорости в течение 2 минут. Вылейте массу в небольшую кастрюльку и нагрейте на медленном огне. Обваляйте кусочки индейки в муке и обжарьте до готовности. Подавайте индейку с фруктовым соусом. Украсьте блюдо свежими ягодами, дольками апельсина и листиками мяты.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: вечная энергия и счастье, особенно в отношениях.

Праздники и другие поводы: все летние ритуалы, помолвка; юбилеи и дни рождения; когда нужно поднять настроение.



Блинчики с пижмой (Ирландия)

Существует древнегреческая легенда, согласно которой Юпитер приказал Ганимеду выпить напиток из пижмы, чтобы он стал его бессмертным слугой, подающим чашу. В Италии пижма считается символом недоверия, и поэтому когда между двумя людьми возникает несогласие, то раскрошенные цветки пижмы могут свидетельствовать об окончании вражды.

4 стакана муки,
1 стакан сливок,
4 яйца,
2 чайные ложки измельченных цветков пижмы,
1/4 стакана сахарного песка,
1/2 чайной ложки мускатного ореха,
сливочное масло для жарки.

Смешайте в небольшой миске муку и сливки, добавьте яйца и сахарный песок и взбивайте примерно 15 минут, пока тесто не станет однородным и пышным. Положите в тесто цветки пижмы и мускатный орех. Растопите на сковороде сливочное масло и пеките, как блины.

Выход: 2 порции

Вариации: пижму можно заменить 1 чайной ложкой корицы — это символ процветания.

Магические соответствия: магия воды, гостеприимство, интуиция.

Праздники и другие поводы: Рождение луны, Фестиваль Ахеса, любые традиционные сборы, весенние или морские обряды, перед приготовлением ритуального вина.

Жареный тунец

1/4 стакана сливочного масла,
1 столовая ложка имбиря,
1/4 чайной ложки лимонного перца,
2 столовые ложки соевого соуса,
1 столовая ложка коньяка,
6 кусочков филе тунца (по 225 г).

В маленькой кастрюле смешайте сливочное масло, имбирь, лимонный перец, соевый соус и коньяк. Поставьте кастрюлю на огонь и нагревайте, пока не растопится масло. Обмажьте этим соусом филе. Жарьте его над углями (подняв на 12 см) или на гриле, по 8—9 минут каждую сторону, пока рыба не станет белой и начнет разделяться на кусочки.

Выход: 6 порций

Вариации: чтобы привнести в любовные отношения больше страсти, положите на каждую порцию филе по кусочку сыра.

Магические соответствия: качество, признательность, великолепие.

Праздники и другие поводы: Фестиваль Ахеса, Праздник Мадонны; поиски работы, отставка.

Индейка с брокколи

Белое мясо индейки очень вкусное и сочное. К нему хороши зеленые овощи, знаменующие процветание, и сливки — символ беспрепятственного движения к цели.

Порезанная грудка индейки весом около 700 г,
3 столовые ложки сливочного масла,
2 столовые ложки муки,
1 стакан молока,
1 стакан любого тертого сыра,
2 стакана порезанной вареной брокколи.

Нагрейте духовку до 175°С и смажьте маслом форму для запекания. Положите индейку на дно и сверху разложите сливочное масло (1 столовую ложку). Посыпьте индейку вашими любимыми специями (например, чесночным порошком, солью и перцем). Поставьте форму в духовку и запекайте индейку 15 минут.

Растопите в небольшой кастрюле на медленном огне 2 столовые ложки сливочного масла, добавьте муку и размешайте массу до пастообразного состояния. Затем понемногу вливайте молоко и размешивайте, пока масса не станет однородной. Положите сыр и продолжайте мешать, пока соус не станет густым и кремообразным. Теперь добавьте

брокколи, выложите соус на индейку и поставьте ее в духовку на 10 минут.

Выход: 3 порции

Магические соответствия: процветание, богатство, обогащение.

Праздники: Праздник Юпитера, многие весенние обряды, Праздник старых танцев, Новый год.

Фиалковый суп

Фиалка считалась священным цветком богини Венеры и очень почиталась Мухаммедом. В XV веке этот цветок был весьма популярен в кулинарии Ближнего Востока. В своем труде о растениях Герард писал, что фиалка обладает «миловидной грацией», которой наслаждаются и взгляд, и душа.

1 банка (225 г) консервированного куриного супа с рисом,
1 стакан цветков фиалок,
1/4 чайной ложки корицы.

Разогрейте суп согласно инструкции на упаковке и доведите до кипения. Добавьте фиалки и кипятите 1 минуту. Разлейте суп по тарелкам и посыпьте корицей.

Выход: 2 порции

Вариации: хорошей заменой фиалкам может служить 1 стакан очищенных и порезанных яблок. Получается слегка сладковатый десертный суп с такой же магической энергетикой.

Магические соответствия: магия природы, волшебство сада, красота, простота.

Праздники: День Земли, многие весенние и летние ритуалы, Праздник костров, Сретение, Сатурналия, праздники урожая.

Картофельный пирог

Этот рецепт дала мне свекровь-итальянка, которая растила сына в трудные времена. Блюдо очень вкусное и недорогое.

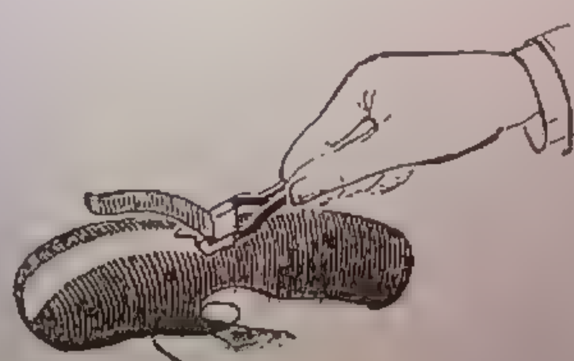
- По 2 кусочка 4 видов колбасы к завтраку, порубленной мелкими кусочками,
- 2 стакана тертого сыра моцарелла,
- 4 стакана картофельного пюре,
- 1 стакан свежих хлебных крошек,
- по 2 столовые ложки оливкового и растопленного сливочного масла.

Нагрейте духовку до 175°С и смажьте маслом форму для запекания объемом 2 л. В небольшой миске смешайте колбасу, сыр, хлебные крошки, растительное масло и специи по вашему выбору. Разровняйте 1 стакан картофельного пюре на дне формы и смажьте сливочным маслом. Сверху положите 1/3 мясной начинки и снова накройте слоем пюре. Повторите еще 2 раза. Закончите слоем картофеля и смажьте его маслом. Поставьте форму в духовку и запекайте примерно 15 минут до золотисто-коричневой корочки.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: провидение, благоразумие, здоровье.

Праздники: праздники урожая, любые зимние празднования.



Глава 12

Заколдованные салаты, заправки и супы

Уха — барская еда, не то суп, не то бульон, не то второе блюдо.

Уильям Теккерей

В холодную погоду невозможно представить стол без супа или салата. Сами по себе они могут быть как основными блюдами, так и гарниром и даже закусками. Большое разнообразие этих блюд позволяет превратить любую трапезу в настоящий праздник для желудка и души.

САЛАТЫ

На латинском слово *sal* означает «соль». Во времена Римской империи блюда из зеленых сырых овощей ели с солью, которая тогда очень высоко ценилась. Позже в Италии и Греции повара значительно усовершенствовали искусство приготовления салатов и заправляли их не только солью, но и растительным маслом и пряностями. Такие блюда стали очень популярными. Большинство мастеров поварского дела говорят, что успех хорошего салата состоит в необходимом количестве оливкового масла, чуточке уксуса, соотношении соли и перца. Но самое главное — все хорошо перемешать.

Салат из спаржи

Впервые спаржу стали выращивать древние греки, затем она стала очень популярна и среди римлян. А в Китае спаржа часто использовалась как заменитель мяса. В этом рецепте сочетаются спаржа и сыр моцарелла, которые олицетворяют сексуальную энергию.

675 г свежих побегов спаржи,
по 1/4 стакана соевого соуса и винного уксуса,
2 столовые ложки салатного растительного масла,
1/4 стакана сахарного песка,
1 стакан измельченных грецких орехов,
соль и перец.

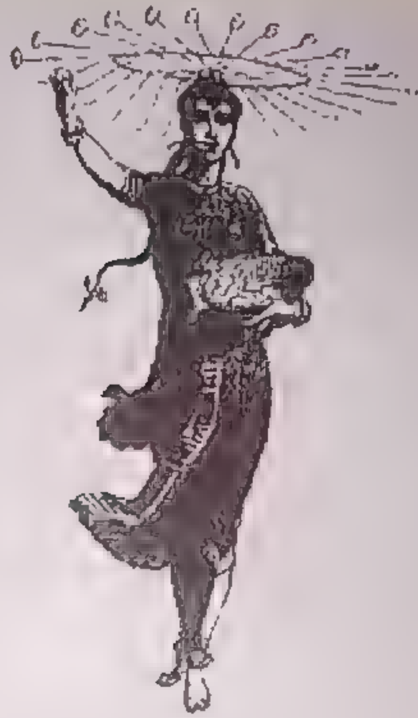
Положите спаржу в кастрюлю, залейте водой, доведите до кипения и бланшируйте до мягкости. Затем слейте воду и обсушите побеги. В небольшом блюде смешайте соевый соус, уксус, масло, сахар, орехи, соль и перец. Положите в этот соус спаржу. Подавайте блюдо горячим или охлажденным.

Выход: 4 порции

Вариации: если вы соблюдаете диету красоты и здоровья, предлагаю заменить грецкие орехи миндалем, поскольку в нем больше полезных веществ. В мексиканскую версию данного салата следует добавить банку (450 г) черной фасоли. Средневековые знахари считали, что фасоль усиливает сексуальное влечение.

Магические соответствия: плодовитость, плодородие, потенция.

Праздники: Праздник костров, Летнее солнцестояние, День матери, Весеннее равноденствие, Сатурналия, Праздник Михра.



Кармический картофельный салат

Острая горчица трех сортов поможет яснее увидеть наш путь на этой земле, а картофель вдохновит на движение к цели с соблюдением незыблемых моральных принципов.

- 2 очищенные красные картофелины,
- 2 очищенные молодые картофелины,
- 2 картофелины сорта айдахо (все — среднего размера),
- 1/2 стакана бульона или воды,
- 1/3 стакана белого вина,
- 2 столовые ложки измельченного белого репчатого лука,
- 2 измельченных зубчика чеснока,
- 2 столовые ложки винного уксуса,
- 3 столовые ложки оливкового масла,
- по 1 столовой ложке дижонской горчицы, сладкой горчицы и семян горчицы,
- по 1 чайной ложке соли и перца.

Сварите картофель и обсушите. Разрежьте его на ломтики толщиной 7 мм или на кубики. В небольшом блюде смешайте бульон, вино, чеснок, лук и картофель. Все хорошо перемешайте и поставьте в холодильник не менее чем на 12 часов.

Слейте маринад. Отдельно смешайте уксус, горчицу всех

сортов, растительное масло, перец и соль. Вылейте заправку на картофель и перемешайте.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: законы и баланс кармы.

Праздники: Просветление Будды, День дриад.

Острый корейский салат

Этот традиционный салат — неотъемлемая часть любого корейского обеда. Его обычно готовит самая старшая женщина в доме, чьи кулинарные умения и проницательность наиболее почитаются.

По 1 стакану порезанных огурцов, сельдерея и моркови,
по 1 стакану порубленных брокколи и цветной капусты,
1/2 стакана нашинкованной китайской капусты
3 столовые ложки соли,
1 1/3 стакана воды,
5 порубленных луковиц лука-шалота,
3 измельченных зубчика чеснока,
1/2 стакана порезанного красного перца,
по 1/4 чайной ложки перца чили и молотого имбиря.

В большой миске смешайте огурцы, китайскую и цветную капусту, брокколи, сельдерей и морковь. Посыпьте овощи солью (1 1/2 чайной ложки) и через 20 минут прополощите холодной водой.

Отдельно в большом блюде смешайте 1 1/2 чайной ложки соли, воду, лук-шалот, красный перец, имбирь и жгучий перец. Положите туда овощи и все хорошо перемешайте. Поставьте салат в холодильник на 4 дня. Периодически помешивайте.

Выход: 6 порций

Магические соответствия: осознание.

Праздники и другие поводы: праздники огня, летние ритуалы, Фестиваль Ахеса; посвящение в духовный сан.

Салат из лука-порея (Уэльс)

В Уэльсе похлебка из лука-порея является неотъемлемой частью традиционного праздника прокладывания первой борозды, поскольку он символизирует единство общины. Число кусочков лука символизирует количество членов общества.

- 13 стеблей лука-порея,
- 3 столовые ложки винного уксуса,
- 1/2 стакана салатного растительного масла,
- 3 измельченных зубчика чеснока,
- 3 порубленные луковицы лука-шалота,
- 1 столовая ложка порезанной петрушки,
- по 1/2 чайной ложки сухих базилика и эстрагона,
- 3 очищенных крутых яйца.

Проварите лук в небольшом количестве воды в течение 10 минут, затем слейте воду. Лук остудите и порежьте. Отдельно в большой салатнице смешайте уксус, растительное масло, лук-шалот, чеснок, петрушку, базилик и эстрагон, добавьте лук-порей и перемешайте. Украсьте салат яйцами.

Выход: 2 порции

Магические соответствия: общность, объединение против нечистой силы, солидарность, дружба.

Праздники и другие поводы: практически любое собрание, особенно когда празднуется встреча соучеников.

Македонский салат

В средние века считалось, что петрушка способствует кровообращению и улучшает настроение. Многие блюда с самыми различными составляющими называли македонскими, поскольку в империи Александра Великого было несметное количество стран и земель.

1/2 стакана куриного бульона,
2 столовые ложки винного уксуса,
6 столовых ложек оливкового масла,
2 стакана майонеза,
по 1/4 чайной ложки соли и перца,
по 1/2 стакана порезанной и бланшированной моркови, свежей измельченной петрушки, порезанного отварного красного картофеля, бланшированных желтой фасоли, гороха и крабового мяса, вареных лимских бобов,
порезанные грибы для украшения.

В большой миске смешайте бульон, уксус, растительное масло, майонез, петрушку, соль и перец. Положите туда охлажденную морковь, картофель, желтую фасоль, лимские бобы, горох и крабовое мясо. Все хорошо перемешайте и украсьте ломтиками грибов.

Выход: 6 порций

Секрет: чтобы сбланшировать овощи, налейте в кастрюлю 2 л воды, доведите до кипения, убавьте огонь и положите овощи. Проварите 3 минуты, затем слейте кипяток и залейте овощи холодной водой.

Магические соответствия: мистерии крови, крепнущее здоровье, равенство среди людей.

Праздники и другие поводы: День Земли, Праздник костров, День памяти, День святой Джоанны, приход нового времени (для женщин).

Мятно-огуречный салат (Иран, Египет, Индия)

Огурцы начали выращивать в Индии, потом они распространились и в Египте. Сейчас этот овощ чрезвычайно популярен в Иране, где салат из огурцов подают с йогуртом и сладким базиликом.

1/4 стакана оливкового масла,
1 1/2 чайной ложки лимонного сока,
1 измельченный зубчик чеснока,
2 чайные ложки сухой мяты,
1/2 чайной ложки соли,
1/4 чайной ложки перца,
3 стакана порезанных огурцов с кожурой,
1/2 стакана измельченного лука-шалота,
1 стакан побегов осоки.

В небольшом блюде смешайте растительное масло, лимонный сок, мяту, соль и перец. Положите туда огурцы, лук-шалот и осоку. Все хорошо перемешайте и охладите перед подачей на стол.

Выход: 6 порций

Магические соответствия: магия воды, оккультные обряды, изменчивость, гибкость и подвижность без потери силы.

Праздники и другие поводы: Фестиваль Ахеса, весенние обряды, Рождение луны, празднования полнолуния, перед ритуальными омовениями.

Под радугой

Существует множество легенд о радуге: ее называют горшком с золотом, мостом между мирами, а в Ветхом Завете говорится, что радуга появилась как символ милосердия и благосклонности Бога. Чтобы приготовить этот десерт, потребуется немного времени, а результат превзойдет все ваши ожидания.

По 1/2 пакетика (42 г) малинового и апельсинового желе,
2 стакана игристого сидра,
1 большой очищенный и порезанный апельсин,
по 1 пакетику (84 г) желе из лайма и черничного,
по 1 стакану лимонного йогурта, малины и черники.

Растворите малиновое желе в 1/2 стакана кипятка, подмешайте 1/2 стакана сидра и малину. Вылейте массу в форму размером 25x25 см. Охлаждайте, пока желе не станет твердым.

Растворите апельсиновое желе в 1/2 стакана кипятка, подмешайте 1/2 стакана сидра и порезанный апельсин. Вылейте массу поверх малинового желе и охлаждайте до затвердения.

Растворите желе из лайма в 1 стакане кипятка, подмешайте йогурт и вылейте смесь поверх апельсинового слоя. Охлаждайте, пока желе не станет твердым.

Растворите черничное желе в 1/2 стакана кипятка, подмешайте 1 стакан сидра и чернику. Вылейте на лаймовое желе и поставьте в холодильник до затвердения.

Чтобы выложить такой десерт из формы, опустите ее в кипяток, придерживая за борта, подденьте края желе ножом и переверните на охлажденную тарелку. Порежьте на квадраты 6х6 см.

Выход: 16 порций

Магические соответствия: мечты, желания, амбиции, надежда.

Праздники: Праздник костров, Праздник весеннего бриза, День труда, Праздник путешествия святого Брендана, дни рождения, Новый год.

Экзотический фруктовый салат

Все фрукты в этом салате ассоциируются с любовью. Сливки добавляют ей чувствительности, а яблоки несут умиротворенность.

2 очищенные и разрезанные пополам небольшие дыни,
1 банан,
1 манго (все фрукты очистить и порезать),
1/2 стакана порезанной клубники,
1 папайя,
по 1/4 стакана яблочного сока, кокосовой стружки и сладких сливок,
2 столовые ложки сахарного песка.

Выньте семена из половинок дыни. Смешайте папайю, манго, клубнику и бананы. В маленькой мисочке взбейте сладкие сливки, яблочный сок и сахар. Вылейте заправку на фрукты и все хорошо перемешайте. Наполните фруктовым салатом половинки дынь и посыпьте сверху кокосовой стружкой. Прекрасное блюдо для двоих!

Выход: 2 порции

Магические соответствия: нежность и любовь.

Праздники: фестивали дружбы, юбилеи, свадьбы, День святого Валентина, многие весенние обряды.

Словацкий салат (Греция)

Этот яркий красочный салат напоминает первые цветы и траву, появившиеся из-под снега.

2 стакана вареной постной говядины, порезанной на полоски длиной 1,5 см,
4 стакана измельченного салата-латука,
3 помидора,
1 огурец,
1 зеленый перец (все овощи порезать),
1/2 стакана порезанного зеленого лука,
12 маслин без косточек,
1 стакан раскрошенной брынзы,
1/2 стакана оливкового масла,
2 столовые ложки винного уксуса,
1 измельченный зубчик чеснока,
по 1/2 чайной ложки сахарного песка, сухих базилика и орегана,
соль и перец.

В большом блюде перемешайте мясо, салат-латук, помидоры, огурец, зеленый перец, лук, маслины и 1/2 стакана раскрошенной брынзы. В маленькой миске смешайте растительное масло, уксус, чеснок, сахарный песок, базилик, ореган, соль и перец. Вылейте заправку в овощи, перемешайте и посыпьте оставшейся брынзой. Подавайте салат с питой.

Выход: 4 порции

Вариации: по желанию салат можно приготовить без мяса.

Магические соответствия: медленный, но постоянный рост или зрелость.

Праздники и другие поводы: поздняя осень или начало зимы, приход нового времени, окончание учебного заведения.

Оккультный салат

В тропиках растут плоды, похожие на звезды, которые очень богаты витаминами. В неочищенном виде плод имеет вид магической пентаграммы, и поэтому ломтик такого фрукта может акцентировать оккультную энергию любого блюда. Вкус сырого плода напоминает жасмин или гвоздику.

1 плод в виде звезды, порезанный ломтиками,
1 апельсин и 1 мандарин (очистить и разделить на дольки),
1 стакан порезанной клубники,
2 киви и 1 банан (очистить и порезать),
3 ломтика ананаса,
1 стакан голубики,
1 чайная ложка ванили.

Оставьте 5 ломтиков экзотического звездного плода для украшения. Остальные ингредиенты смешайте в блюде, накройте его и поставьте в холодильник на 12 часов. Перемешайте фрукты, чтобы они полностью покрылись выделившимся соком. Украсьте салат ломтиками плода в форме пентаграммы.

Выход: 5 порций

Магические соответствия: оккультная мудрость, небесная энергия, астрология, здоровье.

Праздники: посвящение в духовный сан, любые лунные ритуалы.

Ярко-красный салат

6 порезанных помидоров,
3 порубленных черешка сельдерея,
2 красных сладких перца,
2 красные луковицы среднего размера (все овощи порезать),
2 огурца,
1 стакан итальянской заправки,
по 1/4 чайной ложки измельченного чеснока, сухого базилика и орегана.

В небольшом блюде смешайте помидоры, сельдерей, перец, огурец и лук. В маленькой миске смешайте итальянскую заправку, чеснок, базилик и ореган. Вылейте заправку в овощи и хорошо перемешайте. Накройте блюдо крышкой и поставьте в холодильник на 12 часов.

> *О! Пришло время салатов!*
>
> Лоуренс Стерн

Выход: 4 порции

Вариации: для процветания уменьшите количество помидоров, положите 3 красных перца, по 1 стакану горошка, зеленой фасоли и зеленого лука.

Магические соответствия: дипломатичность, обновление.

Праздники и другие поводы: пикники, публичные собрания.

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТОВ

Заправка голубой луны

Голубую луну можно увидеть очень редко — это вторая полная луна в году. Это самое лучшее время для усиления с помощью магии интуиции, изобилия и творческих сил.

- По 1/2 стакана измельченного сыра с плесенью и сметаны,
- 1 стакан майонеза,
- 3 столовые ложки винного уксуса,
- 1 1/2 чайной ложки лимонного сока,
- 2 столовые ложки порезанного зеленого лука,
- 1/8 чайной ложки перца.

Положите все ингредиенты в блендер или кухонный комбайн, измельчите на средней скорости до однородной консистенции. Можно воспользоваться ручным миксером или венчиком (взбивать 5 минут). Храните заправку в холодильнике. Перед употреблением встряхните.

Выход: 2 стакана

Магические соответствия: энергия богини и луны, редкие случаи, прозорливость.

Праздники: Рождение луны, обряды при полной луне, Женский день, все праздники женских божеств.

Заправка Цезаря

Юлий Цезарь прославился на века своим авторитетом и мудрым правлением.

1/3 стакана тертого сыра пармезан,
1/2 стакана + 1 столовая ложка оливкового масла,
по 3 столовые ложки винного и лимонного уксуса,
1 чайная ложка вустерского соуса,
2 измельченных зубчика чеснока,
по 1/4 чайной ложки сухой горчицы и соли,
1/8 чайной ложки перца,
гренки для украшения.

Положите все ингредиенты в блендер или кухонный комбайн и измельчите на средней скорости до однородной консистенции. Можно воспользоваться ручным миксером или венчиком (взбивать 5 минут). Храните заправку в холодильнике. Перед употреблением встряхните.

Выход: 1 1/2 стакана

Магические соответствия: солнечная/божественная энергия, качества лидера, сила.

Праздники: Рождение солнца, Праздник Юпитера, Праздник знамен, любые ритуалы огня.

Лезвие ножа (Франция)

Эта заправка названа так из-за ее особенности пропитывать все продукты.

1/4 стакана порубленных соленых огурцов,
1/3 стакана оливкового масла,
1/4 стакана белого вина,
3 столовые ложки винного уксуса,
1/2 чайной ложки лимонного сока,
2 порубленные белые луковицы,
2 измельченных зубчика чеснока,
2 чайные ложки сухой горчицы
по 1/4 чайной ложки сухих эстрагона и базилика,
соль и перец.

Положите все ингредиенты в блендер или кухонный комбайн и измельчите на средней скорости до однородной консистенции. Можно воспользоваться ручным миксером или венчиком (взбивать 5 минут). Храните заправку в холодильнике. Перед употреблением встряхните.

Выход: 1 1/2 стакана

Магические соответствия: разрыв пут, наказание, свобода, освобождение от волнений.

Праздники: дни рождения, Новый год, День независимости, Скачки.

Имбирная заправка для винегрета

Имбирный чай успокаивает разболевшийся желудок, а в Англии имбирь до сих пор употребляют, чтобы заручиться благосклонностью Бога.

1/2 стакана оливкового масла,
1/2 чайной ложки молотого имбиря,
1 столовая ложка винного уксуса,
соль и перец.

Налейте масло в маленькую кастрюльку, добавьте имбирь и нагрейте на медленном огне. Влейте уксус, положите соль и перец. Все перемешайте и поставьте в холодильник. Такая заправка хорошо подходит к салату из огурцов.

Выход: 1/2 стакана

Вариации: чтобы усилить ваши способности доказывать и обосновывать свое мнение, уменьшите количество уксуса и растительного масла до 2 столовых ложек и добавьте 2 столовые ложки меда и 1 столовую ложку сока лайма.

Магические соответствия: здоровье, очищение, процветание, общность, любовь.

Праздники и другие поводы: любые китайские и японские праздники и обряды во время сезона простуды.

Сезам, откройся! (Ближний Восток)

Кунжут посвящался Гекате — древней богине магии, а мак — Церере и Деметре. Именно эти пряности придают заправке символизм магии земли.

1/3 стакана оливкового масла,
2 столовые ложки лимонного сока,
1 молодая порезанная луковица
2 измельченных зубчика чеснока,
по 1 чайной ложке семян кунжута и мака,
1/8 чайной ложки красного жгучего перца,
1/2 чайной ложки соли.

Положите все ингредиенты в блендер или кухонный комбайн и перемешайте на средней скорости до однородной консистенции. Можно воспользоваться венчиком или ручным миксером. Храните заправку в холодильнике. Перед употреблением встряхните.

Выход: 3/4 стакана

Магические соответствия: древняя магия с крепкими корнями, преодоление барьеров, понимание правды Вселенной.

Праздники: праздники женских божеств, День цветущей яблони, День дриад, Праздник Млечного Пути, Рождение луны, Русские ярмарки.

Апельсиново-лимонная заправка

Цветы апельсина и лимона раньше обязательно входили в букет невесты как символ плодовитости. А плоды этих деревьев всегда ассоциировались со здоровьем и очищением организма.

1/2 стакана оливкового масла,
1/4 стакана апельсинового сока,
1 очищенный и мелко порезанный лимон,
по 2 столовые ложки меда и измельченных орехов.

Положите все ингредиенты в блендер или кухонный комбайн и перемешайте на средней скорости до однородной консистенции. Можно воспользоваться ручным миксером или венчиком. Храните заправку в холодильнике. Перед употреблением встряхните.

Выход: 1 стакан

Магические соответствия: очищение, здоровье, нежная любовь.

Праздники и другие поводы: весенние и летние обряды (обратите внимание на цвета), помолвка или обручение, День святого Валентина, ритуалы лечения.

Виват!

Так торжественно выкрикивали в честь человека, которого отметил за его подвиги сам король.

1 стакан оливкового масла,
1/2 стакана винного уксуса,
2 столовые ложки измельченного зеленого лука,
3 измельченных зубчика чеснока,
по 1 чайной ложке сухих лука, горчицы, базилика, орегано и розмарина,
1/4 чайной ложки сухого тмина,
по 1/8 чайной ложки соли и перца,
1 чайная ложка сахарного песка.

Положите все ингредиенты в блендер или кухонный комбайн и перемешивайте на средней скорости до однородной консистенции. Можно воспользоваться венчиком (взбивать 5 минут). Храните заправку в холодильнике. Перед употреблением встряхните.

Выход: 1 1/2 стакана

Магические соответствия: торжественность, радость, признание тяжелой работы или таланта.

Праздники и другие поводы: Праздник Мадонны, День труда, день рождения, отставка.

СУПЫ

Супом раньше называли прозрачную жидкость, в которой мясо и зелень были лишь украшением. Похлебки, по сравнению с супами, были чуть гуще и сытнее. В Италии любое жидкое блюдо с картофелем или макаронами называлось *minestra*, откуда и произошло название популярного ныне супа «минестроне».

Куриный суп (Греция)

Греки очень любят лимон и часто употребляют его для освежения дыхания. Этот суп хорошо давать больным и уже выздоравливающим людям.

4 стакана куриного бульона,
2 взбитых яйца,
1 1/2 стакана вареного риса,
1/4 чайной ложки лимонного сока,
по 1 1/2 чайной ложки сухих укропа и шалфея,
соль и перец.

Налейте бульон в небольшую кастрюлю и доведите до кипения на медленном огне. Взбейте вместе яйца и 1 стакан горячего бульона. Вылейте эту смесь в бульон и хорошо перемешайте. Добавьте туда рис, лимонный сок, укроп, шалфей, соль и перец. Варите 5 минут. Украсьте ломтиками лимона.

Выход: 2 порции

Вариации: в Шотландии такой же суп готовят без яиц, но добавляют 1/2 стакана нашинкованного салата-латука. А во время Пасхи в Греции этот суп готовят на бараньем бульоне вместо куриного.

Магические соответствия: хорошее самочувствие и здоровье.

Праздники и другие поводы: Фиеста Богоматери, Новый год, Праздник весеннего бриза, многие зимние ритуалы, обряды лечения.

Суп из одуванчиков

Оливер Уэндел Хоумс говорил, что одуванчики «сверкают, как искры, случайно оторвавшиеся от огненного солнца». На языке цветов они символизируют профессионализм и мастерство. Тмин, сельдерей и лавровый лист помогут раскрыться психологически.

По 2 столовые ложки сливочного масла и муки,
по 2 стакана молока и цветков одуванчика,
1 лавровый лист,
по 1/8 чайной ложки семян сельдерея и тмина,
1 крутое яйцо, порезанное на ломтики для украшения.

В небольшой кастрюле растопите на медленном огне сливочное масло. Положите туда муку и размешайте, чтобы получилась однородная масса. Понемногу вливайте молоко, пока масса не станет кремообразной. Затем добавьте одуванчики, сельдерей, тмин и лавровый лист. Варите примерно 15—20 минут, пока цветки не станут мягкими. Перед подачей на стол не забудьте вынуть лавровый лист. Украсьте суп ломтиками яйца.

Выход: 4 порции

Вариации: вместо одуванчиков можно положить 2 стакана порезанного сельдерея. Магическое воздействие останется неизменным.

Магические соответствия: прорицание, творчество, магия воздуха.

Праздники: Праздник весеннего бриза и другие весенние торжества, День птиц, Новый год.

Французский фасолевый суп

От способа приготовления этого супа зависит, как вы будете его есть. С каждой фасолинкой в вашу жизнь войдет позитивная энергия мудрых истин.

2 порезанные луковицы среднего размера,
3 порубленных черешка сельдерея,
2 нашинкованных кочана салата-латука,
3 измельченных зубчика чеснока,
1/4 стакана оливкового масла,
1 1/3 стакана вареной фасоли,
по 225 г желтого гороха и зеленой фасоли,
3 порезанные картофелины,
2 порезанные моркови,
3 очищенных и порезанных помидора,
2 чайные ложки базилика,
соль,
перец,
110 г вареных макарон,
любой тертый сыр для украшения.

В небольшой кастрюле обжарьте на оливковом масле лук, сельдерей, салат и чеснок до мягкости. Добавьте 6 стаканов воды, фасоль, картофель, морковь, помидоры, базилик, соль и перец. Накройте кастрюлю крышкой и варите суп на медленном огне, пока картофель не станет мягким. Положите макароны и варите еще 5 минут. При подаче на стол украсьте суп тертым сыром.

Выход: 6 порций

Магические соответствия: волшебство, равенство, решительность.

Праздники и другие поводы: День святой Джоанны; любые судилища, ритуалы прощения.

Зеленое изобилие (Франция)

Зеленый цвет символизирует богатство и успех, 12 кочанчиков брюссельской капусты добавляют к этому и плодовитость.

- 450 г постной вареной свинины, порезанной кубиками,
- 3 стакана нашинкованной капусты,
- 4 порубленные картофелины,
- 1 измельченный зеленый перец,
- 2 стакана порубленной брокколи,
- 12 кочанчиков брюссельской капусты,
- 4 нашинкованных кочана салата-латука,
- 3 молодые луковицы с зелеными перьями, мелко порезанные,
- 3 измельченных зубчика чеснока,
- 1/4 чайной ложки сухого тмина,
- по 1/2 чайной ложки сухих базилика и орегана,
- 1/2 стакана красного вина,
- 2 л воды.

Положите все ингредиенты в большую кастрюлю и варите на медленном огне примерно 2 часа.

Выход: примерно 6 порций

Магические соответствия: финансовый рост, процветание.

Праздники: большинство весенних праздников, День старых танцев, День труда, День благодарения, Праздник Юпитера, Праздник Михра.

Чечевичный суп с рисом

Рис является основной пищей во многих регионах мира, и поэтому его издавна приносят в жертву богам. Чечевица почиталась не меньше, даже Плиний Старший рекомендовал ее как помогающую контролировать свой темперамент

5 стаканов воды или бульона,
1 1/2 стакана промытой чечевицы,
1/2 стакана длинного коричневого риса,
1/2 чайной ложки измельченного чеснока,
2 чайные ложки соли,
1/4 чайной ложки перца,
3 столовые ложки сливочного масла
1 порезанная луковица среднего размера.

Налейте в большую кастрюлю воду, положите чечевицу, рис, чеснок, соль и перец и доведите до кипения на медленном огне. Накройте кастрюлю крышкой и варите примерно 40 минут, пока чечевица и рис не станут мягкими. Обжарьте на сливочном масле лук и добавьте его в суп прямо перед подачей на стол

Выход: 4 порции

Вариации: чтобы получился суп, пробуждающий интуицию, добавьте в него порезанную морковь, брокколи, цветную капусту, белую и мозговую фасоль.

Магические соответствия: здоровье, переменчивость разнообразие.

Праздники и другие поводы: День святого Валентина, любой день, когда вы хотите улучшить отношения в семье

Крапивный суп (Саксония)

Знахари уже давно рекомендуют оздоровительные напитки из крапивы, поскольку она содержит много витаминов. После куриного супа это самое лучшее блюдо для больного простудой.

1 стакан нашинкованной крапивы,
300 г вареной говядины, порезанной кубиками,
3 стакана куриного бульона,
1/2 стакана перловой крупы,
соль и перец.

Смешайте все ингредиенты в большой кастрюле, накройте крышкой и варите на медленном огне до готовности.

Выход: 4 порции

Вариации: крапиву в этом супе можно заменить репчатым луком, луком-пореем или луком-шалотом. В сакральном смысле такой суп будет способствовать очищению.

Магические соответствия: здоровье, энергия, разнообразие, приспособляемость.

Праздники: Праздник весеннего бриза, День святой Джоанны, Праздник святого Стефана, Неделя Алоха, Новый год.

Луковый суп

Древние египтяне издавна считали репчатый лук и лук-порей волшебными и использовали в ритуалах предсказания.

- 6 больших красных испанских луковиц, порезанных кольцами или полукольцами,
- 2 порезанных черешка сельдерея,
- 2 измельченных зубчика чеснока,
- 1/2 стакана сливочного масла,
- 6 стаканов воды,
- 6 говяжьих бульонных кубиков,
- 2 столовые ложки вустерского соуса,
- 1/4 стакана соевого соуса,
- 2 столовые ложки сухого лука,
- 1 лавровый лист,
- перец.

В большой кастрюле обжарьте на сливочном масле лук, сельдерей и чеснок до золотистого цвета (или до коричневого, если вы уследите за маслом, так как сливочное масло быстро подгорает). Затем влейте воду, вустерский и соевый соусы, положите бульонные кубики, сухой лук, лавровый лист и перец. Варите на медленном огне примерно 2 часа пока жидкость не уменьшится в объеме на 1 стакан. Накройте кастрюлю крышкой, остудите суп и на 12 часов поставьте в холодильник. Перед подачей разогрейте и подавайте с гренками с растопленным сыром.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: контакт с божественной энергией, единство с близкими по духу людьми.

Праздники и другие поводы: Праздник костров, День дриад, Праздник Млечного Пути, Великий обряд, убывание луны; любой сбор небольшой группы людей.

Похлебка «Желание»

Морепродукты часто используются, чтобы смягчить сложную ситуацию. А кремообразная консистенция указывает на то, что этот суп содержит женскую божественную энергию (для душевной, нежной любви).

1/2 стакана нежирного мелко порезанного бекона,
по 1 стакану порубленного лука и крабового мяса,
500 г измельченных устриц (сок сохранить),
1 банка (450 г) измельченных моллюсков (сок сохранить),
2 стакана порезанного картофеля,
3 порубленных черешка сельдерея,
2 порубленные моркови,
1/2 чайной ложки соли,
1/4 чайной ложки перца,
2 стакана молока.

Обжарьте бекон с луком, чтобы бекон стал немного хрустящим. Выньте бекон шумовкой, чтобы стек лишний жир, положите его вместе с луком в кастрюлю, добавьте крабовое мясо, устриц, моллюски, картофель, сельдерей, морковь, соль и перец. Смешайте сок из-под устриц и моллюсков, чтобы получился 1 стакан (если вышло меньше, добавьте воды), и вылейте в кастрюлю. Накройте кастрюлю крышкой и варите, пока морковь и картофель не станут мягкими. Затем влейте молоко и поварите еще 5 минут.

Выход: 5 порций

Магические соответствия: желание, стремление, страсть, пыл.

Праздники и другие поводы: медовый месяц, концептуальные магические обряды, встреча друзей, весенние праздники.

Чесночное наслаждение

Римляне часто подавали солдатам перед битвой чесночный суп, чтобы придать им силы. А в Европе чеснок считался эффективным средством от облысения.

2 головки крупного неострого чеснока, измельченного в пюре,
6 измельченных зубчиков обыкновенного чеснока,
2 измельченных черешка сельдерея,
4 столовые ложки оливкового масла,
по 3 столовые ложки сливочного масла и муки,
по 1 стакану молока и воды,
3 кубика куриного бульона,
2 стакана тертого сыра моцарелла,
тертый сыр пармезан.

Обжарьте на оливковом масле чеснок и сельдерей, пока последний не станет мягким. В отдельной кастрюле растопите на медленном огне сливочное масло, всыпьте туда муку и как следует перемешайте, чтобы масса стала однородной. Постепенно понемногу добавляйте туда молоко и воду, постоянно размешивая, чтобы не образовывалось комочков. Положите в суп чеснок, сельдерей, бульонные кубики и сыр моцарелла.

Варите, помешивая, пока сыр не расплавится. Украсьте суп тертым пармезаном и подавайте к столу.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: защита.

Праздники и другие поводы: Праздник урожая, Самхэйн, когда духовная активность очень высока.



Суп из йогурта (Турция)

Такой суп обязательно подают на ближневосточных весенних праздниках, особенно 1 Мая.

2 измельченные и обжаренные луковицы среднего размера,
2 измельченных и обжаренных черешка сельдерея,
1/3 стакана перловой крупы,
4 стакана куриного бульона,
перец,
2 стакана натурального йогурта,
1 чайная ложка сухой мяты,
1/4 чайной ложки сухого базилика,
соль,
свежие листья мяты.

Влейте в кастрюлю бульон и положите в него лук, сельдерей и перловку. Варите примерно 1 час на медленном огне. Затем добавьте йогурт, мяту, базилик, соль, перец и варите еще 8 минут. Подавайте суп на стол, украсив свежими листиками мяты.

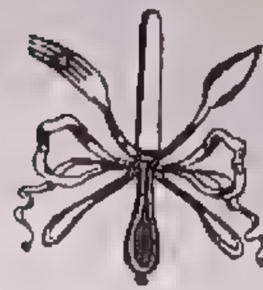
Выход: 6 порций

Магические соответствия: обновление идей, незаметные изменения, возрождение.

Праздники: Праздник костров, Праздник весеннего бриза, Праздник путешествия святого Брендана, Сретение, Новый год, дни рождения.



Глава 13



Священный тофу, волшебный рис и магические гарниры

Знание — это око желания,
которое направляет стремления души.

У. Дюрант

Рис и тофу становятся все более популярными среди людей, следящих за питательностью пищи и количеством мяса в повседневном рационе.

Первоначально тофу был распространен только в Азии, а рис подавали лишь на гарнир. Теперь же для вегетарианцев эти продукты стали основными источниками полезных веществ.

В Китае тофу всегда был аристократической пищей и употреблялся в основном как заменитель мяса для тех, кто не ел его ввиду религиозных запретов.



СВЯЩЕННЫЙ ТОФУ

Домашний тофу

В Китае и Японии существует традиция на Новый год бросать на пол или в дверной проем соевые бобы, чтобы призвать в дом удачу.

1 стакан холодной воды,
1 стакан соевой муки,
2 стакана кипятка,
6 столовых ложек лимонного сока.

В небольшой кастрюле смешайте соевую муку и воду, чтобы получилась густая однородная паста, добавьте кипяток и размешайте. Варите на слабом огне 15 минут. Затем влейте лимонный сок, размешайте и снимите кастрюлю с огня. Когда масса осядет, процедите ее через марлю. У вас получится очень мягкий тофу. Храните его в холодильнике в герметичной емкости, залитым слоем воды

Выход: 1 стакан

Магические соответствия: благословение, удача, внутреннее видение, душевное служение

Праздники и другие поводы: Новый год, дни рождения, Первый понедельник года; перед чтением духовной литературы

Тофу бок чой (Китай)

Бок чой — это азиатский мангольд, по вкусу напоминающий обычную капусту. Считается, что этот овощ приносит удачу

4 столовые ложки растительного масла,
1 упаковка (335 г) твердого тофу, порезанного кубиками по 8 мм,
3 стебля мангольда, порезанного на кусочки толщиной 8 мм,
1 измельченный зубчик чеснока
4 мелко порезанные молодые луковицы с зеленым пером,
1/4 стакана сока из-под устриц
по 1 столовой ложке кукурузного крахмала и холодной воды.

Нагрейте в воке 2 столовые ложки растительного масла и слегка обжарьте в нем тофу. Выньте его шумовкой, добавьте еще 2 столовые ложки масла и обжаривайте мангольд, лук и чеснок в течение 2 минут. Добавьте сок из-под устриц. Смешайте крахмал с холодной водой и влейте в вок. Постоянно помешивайте, пока масса не станет густой и однородной, затем положите туда тофу.

Выход: 6 порций

Вариации: в это блюдо можно добавить свежие устрицы с чесноком — для усиления любовной страсти.

Магические соответствия: хорошее будущее, особенно все, что связано с семьей и привязанностью.

Праздники и другие поводы: Праздник Михра, китайский Новый год, весенние праздники.

Кебабы из тофу (Япония)

Это блюдо было неотъемлемой частью храмовых праздников на открытом воздухе.

2 куска твердого тофу по 225 г,
3/4 стакана пасты мисо,
2 яичных желтка,
по 2 столовые ложки сливового вина и саке,
1/4 чайной ложки молотого имбиря,
2 столовые ложки сахарного песка,
палочки бамбука для шампуров.

Обсушите тофу в течение 1 часа и отожмите лишнюю влагу. Разрежьте его на кусочки размером 2,5×6×3 см и наколите на бамбуковые палочки. В небольшой миске смешайте мисо, желтки, сливовое вино, саке, имбирь и сахар.

> *Меня невозможно сразить разнообразными доказательствами, так же как всепроникающей правдой.*
>
> Стенли Болдуин

У вас получится соус золотистого или розового цвета, в зависимости от того, какое сливовое вино вы использовали. Помажьте этим соусом тофу и обжарьте на гриле (по 3 минуты с каждой стороны).

Выход: 4 порции

Вариации: чтобы получился тофу приятного зеленого цвета, символизирующего рост и расцвет, вместо имбиря добавьте порошок зеленого чая. Мисо также выпускается разных цветов.

Магические соответствия: энергия.

Праздники и другие события: любой торжественный случай, связанный с искусством.

Тефтели из тофу (Япония)

Их часто называют «драгоценные шарики», поскольку они не только необыкновенно вкусны, но и универсальны — можно подать тефтели как самостоятельное блюдо или в супе.

- 4 молодые измельченные луковицы,
- 1/2 тертой моркови,
- 2—3 измельченных гриба,
- 1/4 чайной ложки молотого имбиря,
- 1 столовая ложка растительного масла,
- 2 столовые ложки кунжута,
- 450 г мягкого тофу (предварительно обсушить и размять),
- 2 чайные ложки соевого соуса,
- 1 столовая ложка кукурузного крахмала,
- растительное масло для фритюра.

Обжарьте в растительном масле лук, морковь, грибы и имбирь. Перемешайте тофу с обжаренными овощами, добавьте кунжут, соевый соус и крахмал. Берите фарш чайной ложкой и скатывайте маленькие шарики. Обжарьте тефтели во фритюре до золотисто-коричневого цвета. Подавайте с соусом из горчицы.

Выход: 15 тефтелей

Магические соответствия: разнообразие, многообразие, творчество.

Праздники: Новый год, Праздник кухонного божества, Сатурналия.

«Мясной» рулет из тофу

Если вы почувствовали, что живете слишком на виду, то спрячьте свою энергию вместе с яйцами в этом рулете. Или попробуйте его, чтобы освободить силы, необходимые для борьбы с несправедливой критикой.

450 г мягкого тофу, предварительно обсушенного и размятого в пюре,
3 взбитых яйца,
2 столовые ложки соевого соуса,
2 измельченные луковицы среднего размера,
1/3 стакана тертой моркови,
1/4 стакана мозгового горошка,
2 чайные ложки молотого имбиря,
2 измельченных зубчика чеснока,
соль,
перец,
грибной или томатный соус.

Нагрейте духовку до 175°С. Смешайте тофу с яйцами, добавьте соевый соус, лук, морковь, горошек, имбирь, чеснок, соль и перец. Все хорошо перемешайте и выложите в смазанную маслом форму для хлеба. Сверху полейте грибным или томатным соусом. Выпекайте примерно 20 минут до золотистого цвета (нож, воткнутый в середину, должен остаться сухим). Рулет должен быть сочным.

Выход: 6 порций

Секрет: чтобы рулет получился более однородным, используйте блендер.

Вариации: можете уменьшить количество моркови и приготовить из фарша лепешки. Поджарьте их, как гамбургеры, и украсьте расплавленным сыром. Такое блюдо усилит нежную романтическую любовь.

Магические соответствия: преодоление внутренних барьеров, закрытость.

Праздники и другие поводы: ритуал развода.

Тофу по-полинезийски

Это кисло-сладкое блюдо предназначено для того, чтобы восстановить гармонию в отношениях между людьми.

По 1 зеленому и красному сладкому перцу (мелко порезать),
1 столовая ложка арахисового масла,
1 1/2 стакана порезанного кубиками твердого тофу,
1 1/2 чайной ложки соевого соуса,
1 банка (225 г) консервированных ананасов с соком,
примерно 2 столовые ложки коричневого сахара,
1/4 стакана томатного соуса,
2 столовые ложки винного уксуса.

Обжарьте перец в растительном масле до мягкости, добавьте тофу и жарьте до золотистого цвета. Влейте соевый соус, ананасовый сок, уксус, добавьте сахар, ананасы, томатный соус. Все перемешайте и тушите на медленном огне примерно 5 минут. Если блюдо слишком кислое, положите еще немного сахара. Подавайте с рисом.

Выход: 3 порции

Магические соответствия: баланс энергий Инь и Ян.

Праздники и другие поводы: Праздник костров, Праздник урожая, помолвка.

Клубничный блеск (Япония)

Это блюдо традиционно подается на японский Праздник девочек, проходящий 3 марта.

1 пакетик желатина,
225 г мягкого обсушенного тофу,
2 столовые ложки лимонного сока,
1/2 стакана клубничного пюре,
1/2 стакана сахарного песка,
по 1/4 стакана персикового пюре и пюре из киви,
по 1/4 чайной ложки ванильного и миндального экстракта.

Растворите желатин в 1 стакане горячей воды и остудите до комнатной температуры. Перемешайте в блендере все

ингредиенты до однородного состояния и вылейте в форму размером 25x25 см. Охлаждайте желе, пока оно не затвердеет, затем разрежьте формочкой в виде листика и цветочка и украсьте листьями мяты и цельными ягодами.

Выход: 7 порций

Магические соответствия: женская божественная энергия.

Праздники: Женский день, День цветущей яблони, все праздники женских божеств, День матери.

ВОЛШЕБНЫЙ РИС

В Азии рис так же важен, как кукуруза для жителей Латинской Америки. Считается, что рис пришел к нам из Индии. Согласно красивой древней легенде, бог Шива, пытаясь завоевать сердце одной из богинь, пообещал ей создать совершенную пищу. Но он не смог добиться ее любви, и к нему на помощь пришел другой бог, также потерпевший неудачу. В этой борьбе оба они погибли, и на их могилах вырос рис — совершенная пища.

Рис к завтраку (Индия)

Это острое блюдо рекомендуется только людям, у которых насыщенное утреннее расписание.

1 большая порубленная луковица,
2 измельченных зубчика чеснока,
3 столовых ложек сливочного масла,
1 чайная ложка соли,
перец,
по 1/2 чайной ложки молотой гвоздики, кардамона и молотого имбиря,
по 1 стакану чечевицы и риса,
4 стакана воды,
2 крутых яйца, порезанных дольками

В небольшой кастрюле обжарьте на сливочном масле лук и чеснок до золотисто-коричневого цвета. Положите туда гвоздику, кардамон, имбирь, соль и перец. Добавьте рис и

чечевицу и хорошо перемешайте, чтобы они полностью покрылись маслом со специями. Влейте воду, доведите до кипения, накройте кастрюлю крышкой и варите на медленном огне примерно 30 минут, пока рис и чечевица не станут мягкими. Украсьте дольками яиц.

Выход: 6 порций

Магические соответствия: энергия, горячность, пыл, терпеливость.

Праздники: праздники огня, Хори, Рождение солнца, Летнее солнцестояние.

Свободный рис (Греция, Рим)

Маленькая травка с голубыми цветками — бораго — по вкусу напоминает огурец. Считается, что она усиливает смелость, оттачивает разум, усмиряет печаль. Это блюдо как радуга — красное, белое, голубое!

1 1/2 стакана риса,
3 стакана воды,
2 чайные ложки сухой травы бораго,
1 порезанный красный перец,
1 столовая ложка растительного масла,
свежая трава бораго.

В небольшой кастрюле смешайте рис с сухой травой бораго и залейте воду. Доведите все до кипения, накройте кастрюлю крышкой и варите на медленном огне примерно 20 минут, пока рис не станет мягким. Отдельно слегка обжарьте на растительном масле перец. Подавайте рис, положив сверху жареный перец и свежие листики бораго.

Выход: 6 порций

Вариации: чтобы усилить ощущение счастья, замените бораго майораном.

Магические соответствия: смелость, дерзость, определенность.

Праздники: Праздник знамен, День патриотов, День независимости, День памяти, Скачки.

Рис в листьях лотоса (Китай)

Лотос издавна почитается как символ жизни и духовности. В Египте его приносили в жертву богам.

2 стакана порезанной вареной свинины,
3 стакана вареного риса,
1/4 стакана порезанных грибов,
1/2 чайной ложки сахарного песка,
1 столовая ложка соевого соуса,
2 столовые ложки растительного масла,
6 сваренных на пару листьев лотоса.

Обжарьте в растительном масле свинину, рис, грибы, добавьте сахар, соевый соус и перемешайте. Положите равное количество начинки в каждый лист лотоса и заверните его. Свяжите листья ниткой и положите в пароварку. Варите 10 минут. (Помните, что листья лотоса на едят, они лишь придают блюду слегка терпкий привкус.)

Выход: 6 порций

Вариации: если вы не смогли достать листья лотоса, замените их слегка отваренными капустными листьями.

Магические соответствия: время, чистота, сверхъестественная природа Вселенной, долголетие.

Праздники: День дриад, Праздник Млечного Пути, праздники цветов.

Рис с манго

Считается, что манго способствует процветанию и радости.

2 стакана куриного бульона,
1 стакан белого вина,
1 столовая ложка сливочного масла,
2 столовые ложки сока лайма,
1/2 чайной ложки молотого имбиря,
1 1/2 стакана риса,
1 очищенный и порезанный плод манго,
1/2 стакана измельченных орехов,
2 столовые ложки порезанного многолетнего зеленого лука,
соль и перец.

В небольшой кастрюле перемешайте куриный бульон, вино, сливочное масло, сок лайма, имбирь и рис. Доведите все до кипения, убавьте огонь, накройте кастрюлю крышкой и варите примерно 20 минут. Затем положите манго, орехи, лук, соль, перец и все хорошо перемешайте.

Выход: 6 порций

Магические соответствия: любовь, изобилие, процветание.

Праздники: Праздник Михра, Праздник костров, День выкупа, День святого Валентина.

Платановый рис (Индия)

По особым случаям это блюдо украшали золотыми и серебряными листьями. Но те, кто не в состоянии позволить себе такую роскошь, может воспользоваться кусочками платана. Платан - азиатская разновидность банана. Эти растения специально выращивали в монастырях, чтобы под их тенью отдыхали святые монахи, поскольку считалось, что банан — это райское дерево.

2—3 плода платана, порезанных на кусочки толщиной 1,5 см,
1/4 стакана + 1 столовая ложка сахарного песка,
1/2 стакана — 1 столовая ложка лимонного сока,
450 г порезанной кубиками курицы,
1 порезанная луковица среднего размера,
1 порезанная молодая зеленая луковица,
1/2 стакана сливочного масла,
1 1/2 чайной ложки молотого имбиря,
2—3 палочки гвоздики,
по 1/4 чайной ложки кардамона и корицы,
перец,
3 стакана вареного риса.

Растворите по 1/4 стакана сахарного песка и лимонного сока в 1 стакане воды и на 20 минут замочите в этом растворе платаны. Слейте жидкость.

В небольшой кастрюле обжаривайте на сливочном масле лук и курицу, пока она не станет белой. Добавьте туда имбирь, гвоздику, кардамон, корицу, перец и 1 стакан воды. Доведите до кипения, затем добавьте по 1 столовой ложке

сахарного песка и лимонного сока и положите рис. Варите 10 минут на медленном огне. При подаче блюда на стол украсьте его платанами.

Выход: 6 порций

Вариации: в Индии это блюдо готовят с бараниной и добавляют в него некоторые местные специи, например кумин. Если вы тоже будете готовить рис с бараниной, замените лимонный сок соком лайма.

Магические соответствия: освобождение от негативного влияния, религиозное уединение.

Праздники и другие поводы: обряды, связанные с погодой, Сарасвати, другие индийские праздники.

Рис с красной фасолью (Куба)

- 450 г красной фасоли,
- 185 г порезанной кубиками вареной свинины,
- 3 измельченных зубчика чеснока,
- по 1/2 чайной ложки сухих тмина и базилика,
- 1 лавровый лист,
- соль,
- перец,
- 1 большая порубленная луковица,
- 1 порезанный красный перец,
- 2 столовые ложки оливкового масла,
- 1 измельченный помидор,
- 4 1/2 чайной ложки уксуса,
- 3 стакана вареного риса.

Замочите фасоль в холодной воде на 12 часов. Затем слейте воду.

В большой кастрюле перемешайте фасоль, свинину, чеснок, тмин, базилик, лавровый лист, соль, перец и залейте 5—6 стаканами воды. Поставьте на огонь. Обжарьте на растительном масле лук и перец и положите их в кастрюлю с фасолью, добавьте помидоры и уксус. Варите примерно 20—30 минут, пока фасоль не станет мягкой. Выложите ее на тарелку, окружите и украсьте ломтиками лимона и яиц.

Выход: 6 порций

Магические соответствия: сила, смелость, энергия, магия огня.

Праздники: торжества, связанные с солнцем и огнем, Праздник знамен, Праздник Юпитера.

Плов (Турция, Испания, Италия)

В колдовских обрядах, связанных с погодой, часто употреблялся рис. К тому же считается, что он защищает дом от несчастий.

2 стакана мелко нарезанной итальянской колбасы,
2 порубленные луковицы среднего размера,
1/3 стакана сливочного масла,
2 стакана говяжьего бульона,
1 стакан риса,
2 стакана устриц или мидий,
2 порезанных помидора,
1 стакан мозгового горошка,
2 измельченных зубчика чеснока,
1 лавровый лист,
соль и перец.

В большой кастрюле обжарьте на сливочном масле лук и колбасу, добавьте туда бульон, рис, моллюски, помидоры, горошек, чеснок, лавровый лист, соль и перец. Доведите до кипения, накройте кастрюлю крышкой и варите на медленном огне примерно 20 минут, пока рис не станет мягким.

Выход: 4 порции

Вариации: в Персии для такого же блюда используют баранину, орехи и курицу, а американские индейцы добавляют кукурузу.

Магические соответствия: ритуалы, связанные с погодой.

Праздники: Праздник святого Марка (25 апреля), День Земли, Проводы зимы, Солнечный танец, Плетение венков, День птиц, сельскохозяйственные праздники.

Королевский шафрановый рис

Некоторые повара используют шафран, чтобы приготовить золотистый соус к основному блюду.

2 стакана длинного риса,
2 маленькие порезанные луковицы,
6 столовых ложек сливочного масла,
8 полосочек шафрана,
4 стакана куриного бульона,
1/2 стакана белого вина,
3 стакана вареного мяса лобстера,
1/4 чайной ложки сухого тмина

В большой кастрюле обжарьте на сливочном масле лук и рис, пока лук не станет мягким, а рис блестящим. Влейте бульон, положите шафран и доведите все до кипения. Убавьте огонь, накройте кастрюлю крышкой и варите примерно 20 минут, пока не впитается вся жидкость. В конце перемешайте рис с тмином и мясом лобстера.

Выход: 6 порций

Магические соответствия: процветание, изобилие, успех.

Праздники: Праздник Михра, Рождение солнца, Праздник Юпитера, День старых танцев, День выкупа.

Венецианский рис (Италия)

Иногда это блюдо используют в качестве основы для традиционного супа, который подается на Праздник святого Марка в Венеции — городе влюбленных. Два лавровых листа символизируют успех.

1 стакан коричневого риса,
1 порезанная луковица среднего размера,
1/2 стакана сливочного масла,
2 3/4 стакана куриного бульона,
2 лавровых листа,
соль,
перец,
1 упаковка (280 г) замороженного горошка (предварительно разморозить),
по 1/2 стакана тертого сыра пармезан и романского сыра.

В большой кастрюле обжаривайте в сливочном масле лук и рис, пока лук не станет мягким, а рис блестящим и слегка прозрачным. Затем добавьте бульон, лавровый лист, соль и перец, накройте кастрюлю крышкой и варите 10 минут на медленном огне. Снимите рис с огня и, не открывая крышки, дайте постоять 10 минут. Перед подачей на стол посыпьте тертым сыром.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: ухаживание, чувство любви.

Праздники и другие поводы: юбилеи, свадьбы, День святого Валентина, многие весенние праздники.

Сны и грезы (Китай)

Люди верят, что такое блюдо может вызывать сновидения, и поэтому посвящают его Будде. Лилия считается во Франции символом удачи, в Мексике – торжества, а в Китае — гостеприимства.

1 стакан измельченного личи,
по 1/2 стакана вишен без косточек, порезанных фиников и слив,
2 очищенных и разделенных на дольки апельсина,
1/2 стакана сахарного песка,
1/4 чайной ложки корицы,
по 1 чайной ложке сухих цветков лотоса и молотого имбиря,
3 стакана вареного риса,
1 столовая ложка размягченного сливочного масла.

Нагрейте духовку до 105 С. Смешайте в небольшой кастрюле личи, вишни, финики, сливы, апельсин, сахар, цветки лотоса, корицу, имбирь и влейте 1 стакан воды. Варите смесь на медленном огне, пока не образуется густой сироп. Распределите 1 1/2 стакана риса на дне смазанной маслом формы размером 25x25см и помажьте половиной сливочного масла (1/2 столовой ложки). Сверху выложите половину фруктовой смеси. Повторите то же самое со вторым слоем. Поставьте блюдо в духовку на 10 минут, чтобы оно основательно прогрелось. Подавайте горячим.

Выход: 10 порций

Магические соответствия: сновидения, процветание.

Праздники: Самхай, Проводы зимы, День Камехамеха, Рождение луны, Новый год.



ГАРНИРЫ И ДРУГИЕ БЛЮДА

Клюквенно-апельсиновый соус

Обычно этот соус готовят матери на День благодарения, он придает традиционным блюдам необычный вкус и цвет.

450 г свежей клюквы,
1 апельсин с кожурой,
4 стакана сахарного песка,
1 чайная ложка ванили.

Измельчите клюкву и апельсин вручную или в кухонном комбайне. В небольшой миске смешайте полученную массу с сахаром и ванилью. Накройте миску и поставьте в холодильник на 12 часов. Если соус покажется вам слишком кислым, добавьте еще немного сахара

Выход: 6 порций

Магические соответствия: защита, особенно своего здоровья, огненная магия.

Праздники: цвет соуса подходит для праздников огня или урожая.

Глазированные яблоки (Китай)

Пчелы считались посланницами богов, а мед — их священным даром. Яблоки, смешанные с этой божественной энергией, добавляют человеку проницательности.

1/2 стакана меда,
2 столовые ложки воды,
3 красных сладких яблока, очищенных и порезанных ломтиками толщиной 1,5 см,
2 яичных белка,
по 1/4 чайной ложки корицы и мускатного ореха,
по 2 столовые ложки муки и кукурузного крахмала,
растительное масло для жарки.

В маленькой кастрюле смешайте мед, корицу и мускатный орех, влейте воду. Нагревайте на медленном огне, пока не растворится весь мед. Сохраняйте сироп горячим.

В небольшой миске смешайте яичные белки, муку и крахмал, чтобы получилось однородное тесто. Залейте им яблоки и обжарьте до золотисто-коричневого цвета.

Разложите яблоки на тарелке в виде нужного магического символа и залейте глазурью. Этот гарнир хорошо подходит к блюдам из свинины.

Выход: 6 порций

Магические соответствия: мудрость, красота, провидение.

Праздники и другие поводы: День цветущей яблони, Сарасвати, весенние обряды.

Инжир с гиацинтами

Считается, что гиацинт смягчает депрессию и облегчает роды. На языке цветов он означает постоянство.

450 г цельных фиников,
15—20 цельного миндаля,
2 стакана меда,
щепотка шафрана,
2 чайные ложки розовой воды (см. с. 73),
гиацинтовый сахар (см. *Секрет*).

Выньте из фиников косточки и вложите в каждый по миндальному ореху. В небольшой кастрюле нагрейте на слабом огне мед, розовую воду и шафран, положите туда финики и варите 1 час. Затем выньте их и разложите остывать на металлической решетке. Посыпьте гиацинтовым сахаром. Храните финики в герметичном пакете в холодильнике. Подавайте как гарнир к блюдам, символизирующим посвященность в некие тайны.

Выход: 3 порции

Секрет: чтобы приготовить гиацинтовый сахар, смешайте лепестки гиацинта с сахарным песком, высыпьте в банку и герметично закройте. Периодически встряхивайте. Лепестки должны высохнуть и не испортиться. Если какие-то лепестки начнут подгнивать, удалите их. Когда лепестки подсохнут, выньте их из банки. После нескольких таких процедур сахар приобретет стойкий запах гиацинтов.

Вариации: гиацинтовый сахар можно заменить кокосовой стружкой, которая символизирует целомудрие и чистоту.

Магические соответствия: преданность, надежность, верность, снятие физической и эмоциональной боли.

Праздники и другие поводы: День матери, помолвка, любой ритуал с клятвой.

Праздничная начинка

- 1 стакан порезанного сельдерея,
- 1 большая порезанная луковица,
- 3—4 измельченных зубчика чеснока,
- 1/2 стакана сливочного масла,
- 1 столовая ложка сухого шалфея,
- по 1 чайной ложке сухих розмарина и тмина,
- 1 чайная ложка семян сельдерея,
- 450 г пряных гренок,
- 225 г тертого сыра пармезан,
- 450 г измельченного бекона.

Слегка обжарьте на сливочном масле сельдерей, лук и чеснок до мягкости. Затем подмешайте туда розмарин, шалфей, тмин и семена сельдерея. Тушите 5 минут. Положите в большую кастрюлю гренки, сыр и бекон, добавьте смесь пряностей с маслом и 1/2 стакана воды. Все перемешайте и подождите, пока гренки не станут слегка влажными. Используйте этот фарш в качестве начинки для птицы или выложите его в форму и запекайте 20—30 минут в духовке при температуре 175°С.

Выход: 8 порций

Вариации: чтобы получилась начинка с фруктовым вкусом, исключите бекон, уменьшите количество чеснока и добавьте 1/2 стакана клюквенно-апельсинового соуса. Бекон можно заменить колбасой.

Магические соответствия: сострадание, благосклонность, дружба, благословение.

Праздники и другие поводы: Святки, День благодарения, Фестиваль вопросов; воссоединение друзей и родных.

Дельфийский оракул

В древних Дельфах существовал оракул — священный центр предсказаний с вечным огнем. В прорицаниях использовались и одуванчики, которые очень украшали весь ритуал

2 стакана цветков одуванчика,
1 взбитое яйцо,
по 1 стакану молока и муки,
1/2 чайной ложки соли,
1/4 чайной ложки перца,
жир для жарки.

Отрывайте цветки как можно ближе к их основаниям, поскольку стебли очень горькие. Ополосните их и обсушите кухонным полотенцем. В небольшой миске взбейте яйцо, молоко, муку, соль и перец. Обмакните каждый цветок в тесто и обжарьте в раскаленном жире (температура жира 175—200°С) до золотистого цвета. Выньте цветки шумовкой и положите на кухонное бумажное полотенце, чтобы впитался лишний жир. Посыпьте одуванчики солью.

Выход: 4 порции

Вариации: вместо одуванчиков можно использовать кусочки сельдерея толщиной 3 см. Для усиления вкуса добавьте в тесто щепотку семян сельдерея.

Магические соответствия: предвидение, мастерство, внутренний мир.

Праздники: Самхай, Проводы зимы, День Камехамеха, Рождение луны, Новый год.

Картофельная начинка (Ирландия)

Картофель был очень популярен в народной медицине — он использовался для лечения ран и ревматизма.

5—6 стаканов картофельного пюре,
2 большие измельченные луковицы,
3 порубленных черешка сельдерея,
3 столовые ложки сливочного масла,
1 столовая ложка приправы для птицы,
1 чайная ложка чесночного порошка,
соль, перец,
115 г острых гренок,
примерно 1 стакан куриного бульона.

Положите картофельное пюре в большую миску. На сливочном масле обжарьте лук и сельдерей, добавьте приправу для птицы, чеснок, соль и перец. Выложите овощи в картофель, хорошо перемешайте, положите гренки и влейте бульон, чтобы масса получилась мягкой и сочной.

Выход: 8 стаканов начинки

Магические соответствия: уверенность, провидение, питание.

Праздники: Праздник урожая, День благодарения, Фестиваль вопросов, Праздник Иштар.

Любовный пудинг (Шотландия)

Если девушка сорвет девять стручков гороха и воткнет их в косяк кухонной двери, то первый вошедший назовет имя или инициалы ее будущего жениха.

2 столовые ложки сливочного масла,
170 г зеленого горошка,
соль и перец

Замочите горошек на ночь. Слейте воду. Положите его на марлю и завяжите ее мешочком. Не затягивайте слишком туго — оставьте место, чтобы горошек хорошо разварился. Налейте в кастрюлю воду, положите туда мешочек с горохом и варите 3 часа на медленном огне. Выложите горошек в блюдо, добавьте сливочное масло, соль, перец и все перемешайте до пюреобразного состояния.

Выход: 3 порции

Вариации: для творческого вдохновения используйте желтый горох хомус.

Магические соответствия: богатство, любовь, достижение.

Праздники: Праздник Михра, День труда, День выкупа, Весеннее равноденствие.

Пирог с ревенем (Шотландия)

Считается, что ревень усиливает верность в любви.

Два коржа размером 27×27 см,
900 г порезанного ревеня,
3/4 стакана сахарного песка,
1/2 чайной ложки молотого имбиря,
1—2 столовые ложки молока.

Нагрейте духовку до 175°С. Смешайте ревень, имбирь и сахарный песок. Положите в форму один корж, распределите на нем ревеневую начинку и накройте вторым коржом. Защепите края. Сверху сделайте небольшие надрезы и помажьте пирог молоком. Выпекайте 8 минут, затем убавьте жар до 150°С и пеките еще 20—25 минут, пока из надрезов не выступит жидкость. Подавайте пирог горячим со взбитыми сливками.

Выход: 8 порций

Магические соответствия: ревень — растение богини Венеры, является символом любви и красоты.

Праздники и другие поводы: весенние и летние обряды, праздники любви.

Львиный зев

Магическое назначение львиного зева — защищать человека от обмана и негативной энергии.

1 стакан изюма,
1 стакан бренди или коньяка,
3 стакана яблочного соуса,
1/4 чайной ложки корицы.

Замочите изюм в бренди до полного разбухания. Слейте жидкость, а изюм смешайте с яблочным соусом и корицей. Подавайте горячим или охлажденным.

Выход: 6 порций

Магические соответствия: доверительность, честность, искренность, удивление.

Праздники и другие поводы: ритуалы прощения, помолвка, обряды с клятвой, сюрпризы.

Глава 14



Фантастические овощи

Очарование без твердых намерений так же пусто и безвкусно, как пастернак без масла.

У. Дюрант

Овощи неизменно присутствуют во всех мифах и легендах мира. Фасоль приносили в жертву богам еще в Древнем Риме и Древней Греции, ацтеки сдабривали ритуальные блюда острым перцем, чтобы отогнать злых духов, а в Персии даже прикладывали лук к уху, чтобы вылечить насморк.

Овощи входили в состав многих древних лекарств. Например, римляне употребляли грибы, чтобы накопить силу, в Европе времен Ренессанса считалось, что картофель увеличивает мужскую потенцию, а сельдерей помогает регулировать вес. Сейчас сырые овощи подаются на энергетических спиритуальных сеансах, чтобы восстановить уверенность и гармонию в группе людей.

Цветы, которые упоминаются в этой книге, придают блюдам особый вкус и аромат. Но будьте осторожны: некоторые из них вызывают аллергию и другие нежелательные побочные эффекты. Удостоверьтесь, что цветы, которые вы намереваетесь положить в свои колдовские блюда, не содержат красителей, пестицидов и других вредных веществ. Никогда не берите незнакомых цветов.



Спаржа а ля оранж
(Италия)

Спарже всегда приписывалась сила Марса и огня, а апельсины вдохновляли любовь. Комбинация этих ингредиентов символизирует гармоничный баланс между сердечным и телесным влечением.

1/3 стакана сливок,
1/4 стакана куриного бульона,
1/2 чайной ложки розовой воды (с. 73),
2 столовые ложки апельсинового сока,
1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры,
по 1/8 чайной ложки мускатного ореха и корицы,
1/4 чайной ложки соли,
450 г спаржи.

Влейте в небольшую кастрюлю сливки, бульон, розовую воду и апельсиновый сок, поставьте на медленный огонь и перемешайте. Затем добавьте цедру, мускатный орех, корицу и соль.

Варите соус на медленном огне, пока он не упарится на треть. Сварите спаржу на пару до мягкости, положите на тарелку и полейте соусом.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: романтические встречи.

Праздники и другие поводы: медовый месяц, юбилеи, особые связи, весенние обряды.

Волшебные артишоки (Рим, Италия)

Древняя греческая легенда гласит, будто некогда один очень ревнивый бог, увидев смертную женщину необычайной красоты, превратил ее в этот непривлекательный овощ.

3 больших артишока,
6 столовых ложек лимонного сока,
оливковое масло,
1 маленькая порубленная луковица,
5—6 измельченных грибов,
1 измельченный зубчик чеснока,
3 столовые ложки сливочного масла,
1 столовая ложка порезанной петрушки,
соль,
перец,
2 столовые ложки тертого сыра пармезан,
1/4 стакана панировочных сухарей,
тертый белый сыр.

Удалите с артишоков внешние твердые листья и все пожелтевшие. Отрежьте корешки, чтобы артишоки могли стоять, и срежьте острые концы листьев примерно на 7 мм. В большую кастрюлю налейте 3 л воды, добавьте лимонный сок и варите артишоки примерно 30 минут, пока вилка не будет легко втыкаться в основание. (Не используйте алюминиевые или жестяные кастрюли.) Промойте артишоки в холодной воде, срежьте верхушки, выньте сердцевины и порубите. Расправьте листья, чтобы получилась «шишечка» и смажьте овощи оливковым маслом.

Нагрейте духовку до 150°С. Обжарьте на сливочном масле лук, чеснок и грибы, чтобы лук стал прозрачным. Затем добавьте петрушку, соль и перец. Положите сухари, пармезан и все хорошо перемешайте. Начините этой смесью артишоки и посыпьте белым сыром. Разложите артишоки на смазанном маслом противне открытой стороной вверх и выпекайте примерно 20 минут до золотисто-коричневого цвета. Перед подачей на стол украсьте петрушкой.

Выход: 3 порции

Магические соответствия: преодоление ревности и подозрительности, восстановление доверия.

Праздники и другие поводы: ритуалы прощения, разлука или развод, клятвенные обряды.

Печеная фасоль по-бостонски

1/2 чайной ложки соды,
1 стакан фасоли,
1 столовая ложка яблочного уксуса,
6 столовых ложек темной патоки,
1/2 стакана коричневого сахара,
3 чайные ложки сухой горчицы,
соль,
перец,
225 г измельченного бекона,
1 большая порубленная желтая луковица.

Растворите соду в 2 стаканах воды, залейте ею фасоль и вымачивайте в течение ночи.

Нагрейте духовку до 110°С. Слейте воду и ополосните фасоль. В небольшой миске смешайте уксус, патоку, сахар, горчицу, соль, перец и 2 стакана горячей воды. На дно двухлитрового сотейника положите бекон, лук, фасоль и залейте их соусом. Накройте сотейник крышкой и запекайте фасоль 4 часа в духовке. Помешайте один раз. Если вся жидкость испарилась, добавьте немного воды. Затем снимите крышку и пеките еще 1—2 часа, пока фасоль дойдет до нужной вам консистенции.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: самое характерное качество фасоли — разбухание. Подавайте фасоль, когда вы пытаетесь с помощью магии достигнуть процветания и изобилия.

Праздники: День выкупа, Праздник старых танцев, День труда, Праздник Михра.

Брокколи а ля романа

Жители Древнего Рима считали, что брокколи обладает странными, необычными качествами, и поэтому она был непопулярна вплоть до 20-х годов XX века.

2 упаковки (по 280 г) замороженной брокколи,
2 столовые ложки ароматизированного оливкового масла,
2 измельченных помидора,
2 измельченных зубчика чеснока,
по 1/4 чайной ложки сухих базилика и орегана,
соль и перец.

Приготовьте брокколи согласно инструкции на упаковке и слейте весь сок. В большой сковороде раскалите растительное масло и 2—3 минуты обжаривайте на нем помидоры, базилик, ореган. Добавьте соль и перец. Выложите соус на брокколи.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: необычайная сила и власть, удивительное волшебство

Праздники и другие поводы: Праздник Юпитера, День дриад, Праздник Млечного Пути, любое время, когда вам необходим стимул.

Брюссельская капуста со специями (Вавилон)

Брюссельская капуста может выдерживать большие перепады температур, поэтому ее выращивают круглый год.

450 г брюссельской капусты,
по 2 столовые ложки растительного масла и крупитчатой горчицы,
1 измельченный зубчик чеснока,
2 порубленные молодые зеленые луковицы,
по 1/4 чайной ложки сухих розмарина и базилика

В большой кастрюле доведите до кипения 2 л воды, положите туда капусту и варите до мягкости примерно 10 минут. Затем слейте воду. В небольшой миске смешайте растительное масло, горчицу, лук, чеснок, розмарин и базилик. Вылейте заправку на капусту и перемешайте.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: серьезность, преодоление трудностей.

Праздники и другие поводы: зимние праздники, Королевский день дуба, защитные ритуалы; поиски работы или другие проблемы.

Капуста «с характером» (Египет, Германия)

Египтяне верили, что капуста снимает опьянение, а средневековые германские знахари заметили, что если капуста растет около винограда, то последний погибает.

1 большое порезанное яблоко,
1 порубленная луковица,
3 столовые ложки сливочного масла,
1 кг 350 г нашинкованной краснокочанной капусты,
4 столовые ложки винного уксуса,
1 столовая ложка сахарного песка,
соль,
1 тертая сырая картофелина,
1/2 стакана мелко порезанного бекона.

В сливочном масле обжарьте лук и яблоко до золотисто-коричневого цвета. Положите на сковороду капусту, добавьте сахар и уксус. Потушите 10 минут, затем влейте 1 1/2 стакана воды, посолите и тушите примерно 2 часа, пока капуста не станет мягкой. Теперь положите картофель и тушите еще 15 минут. Перед подачей на стол украсьте капусту измельченным беконом.

Выход: 6 порций

Магические соответствия: скромность, чистота, самоконтроль.

Праздники и другие поводы: зимние ритуалы, Просветление Будды, День благодарения, Фестиваль вопросов; перед диетой.

Сельдерей с грецкими орехами (Рим)

Некоторые люди верят, что употребление овощей помогает в любви: сохраняет нежную привязанность влюбленных и усиливает мужскую потенцию.

4 стакана черешков сельдерея, порезанных кусочками толщиной 1,5 см,
1 банка (225 г) супа-пюре из сельдерея,
2 луковицы среднего размера, порезанные полукольцами,
по 1/4 чайной ложки семян кунжута и тмина,

по 3/4 стакана измельченных грецких орехов и панировочных сухарей,

1 столовая ложка растопленного сливочного масла.

Нагрейте духовку до 150°С. Разложите сельдерей на дне смазанной маслом формы размером 25x25 см. В небольшой миске смешайте суп, лук, кунжут и тмин. Вылейте этот соус на сельдерей. Перемешайте орехи и панировочные сухари, посыпьте ими овощи, сбрызните растопленным сливочным маслом и запекайте примерно 25 минут, пока сельдерей не станет мягким.

Выход: 6 порций

Магические соответствия: усиление страсти.

Праздники и другие поводы: медовый месяц, День святого Валентина; клятвенные ритуалы, обряды, направленные на увеличение плодородия и плодовитости.

Картофель с сыром

Это блюдо рекомендуется в качестве гарнира к тяжелой плохо перевариваемой пище, поскольку оно содержит лечебные травы фенхель и анис. С магической точки зрения оба этих ингредиента символизируют защиту.

1 большая мелко порезанная луковица,
1/4 стакана растительного масла,
4—5 больших картофелин, порезанных кубиками,
1 чайная ложка измельченных семян фенхеля,
по 1/4 чайной ложки измельченных семян аниса и сухого эстрагона,
1/2 чайной ложки орегана,
соль,
перец,
по 1/2 стакана тертого сыра чеддер и моцарелла

В большой сковороде обжарьте в растительном масле лук до мягкости, положите туда картофель, фенхель, анис, ореган, эстрагон, соль и перец. Перемешайте, накройте сковороду крышкой и тушите на медленном огне до готовности картофеля. Снимите крышку, прибавьте огонь и обжарьте картофель до коричневого цвета и немного хрустя-

щего состояния, затем посыпьте сыром. Накройте сковороду крышкой, снимите с огня и оставьте на 5—7 минут, чтобы растопился сыр. Подавайте это блюдо как гарнир к блюдам из мяса и рыбы.

Выход: 4 порции

Вариации: блюдо будет еще более вкусным и сытным, если в последнюю минуту добавить измельченное вареное мясо или ветчину.

Магические соответствия: безмятежный сон, безопасность, защищенность от негативной энергии.

Праздники: любые праздники, связанные с огнем, Проводы зимы, Скачки, Королевский день дуба, Праздник старых танцев.

Просветляющая морковь

Корица укрепляет внутреннее самосознание, а имбирь делает его чистым и просветленным. Матери всего мира считают, что морковь улучшает зрение, и охотно дают ее своим детям.

- 3 столовые ложки сливочного масла,
- 1 чайная ложка коричневого сахара,
- [illegible] стакана порезанной моркови
- по 1/4 чайной ложки имбиря и корицы.

Отварите морковь в воде или на пару до мягкости, слейте воду и обсушите. Добавьте сливочное масло, сахар, имбирь, корицу, и все хорошо перемешайте.

Выход: 6 порций

Вариации: чтобы придать вашей жизни разнообразие и духовность, посыпьте морковь кокосовой стружкой.

Магические соответствия: внутреннее видение, духовное развитие, перед прорицанием.

Праздники: Самхайн, День дриад, Рождение луны.



Счастливая сладкая картошка (Израиль)

Это блюдо часто готовят специально для праздника Суккот, так как картофель является символом хорошего урожая.

1/4 стакана оливкового масла,
1/2 стакана меда,
по 1/2 чайной ложки тертой лимонной и апельсиновой цедры,
соль,
перец,
6 стаканов порезанного сладкого картофеля,
3 очищенных и порезанных яблока.

Нагрейте духовку до 175°С. В большой миске смешайте растительное масло, мед, лимонную и апельсиновую цедру, соль и перец. Положите туда картофель и яблоки. Выложите всю массу в смазанную маслом форму, накройте крышкой и запекайте в духовке примерно 35 минут, пока картофель не станет мягким. Снимите крышку и пеките еще 5—10 минут до золотисто-коричневого цвета.

Выход: 6 порций

Вариации: вместо картофеля можно использовать морковь. Она способствует процветанию.

Магические соответствия: подарок, благосклонность, милосердие, сострадание.

Праздники: Фестиваль вопросов, День благодарения, праздники урожая, Суккот.

Лунная капуста

Во-первых, это блюдо похоже на лик луны, во-вторых, капуста, молоко, сливочное масло и яйца содержат лунную энергию и передают ее людям.

1/4 стакана сливочного масла,
2 столовые ложки муки,
1 стакан молока,
3 яйца,
1 измельченный зубчик чеснока,
1/4 стакана хлебных крошек,
по 1 стакану тертого сыра пармезан и белого сыра,
1 кочан цветной капусты, разобранный на соцветия и отваренный.

Нагрейте духовку до 200°С. В небольшой сковороде на медленном огне растопите сливочное масло, добавьте туда муку и перемешайте, чтобы получилась однородная паста. Понемногу добавляйте молоко и размешивайте, чтобы соус стал густым и однородным. Добавьте яйца и все хорошо перемешайте. Смешайте соус с цветной капустой, чесноком, хлебными крошками, сыром и выложите всю массу в смазанную маслом форму. Запекайте примерно 30 минут. При подаче на стол посыпьте капусту белым сыром для украшения.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: лунная магия, плодородие, внутреннее видение.

Праздники и другие поводы: Рождение луны, обряды, посвященные вашему божеству, Фестиваль Ахеса.

Божественная свекла

По легенде, богиня Афродита всегда ела свеклу, чтобы поддерживать свою красоту. Глубокий красный цвет свеклы, конечно же, символизирует любовь.

- 8 корнеплодов свеклы среднего размера, порезанных кубиками по 7 мм,
- 3 столовые ложки растопленного сливочного масла,
- 1/2 чайной ложки лимонного сока,
- 1 чайная ложка апельсинового сока,
- 1/4 чайной ложки сухих семян укропа.

Разделите свеклу на 4 равные части и положите каждую часть на отдельный кусок алюминиевой фольги. В небольшой миске смешайте сливочное масло, лимонный и апельсиновый сок и семена укропа. Вылейте соус на свеклу, плотно заверните фольгу и жарьте на гриле примерно 45 минут, пока свекла не станет мягкой. Часто переворачивайте конверты из фольги.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: долгая жизнь, красота, любовь.

Праздники и другие поводы: помолвка, приход нового времени, летние праздники.



Праздничный перец

Это блюдо подходит практически для любого торжества.

По 1 большому зеленому и красному перцу,
1 упаковка (225 г) размягченного сливочного сыра,
1 порезанный помидор,
1 чайная ложка измельченного гвоздичного перца,
по 1 столовой ложке измельченного чеснока, порезанного зеленого многолетнего лука, порезанной петрушки и сухого базилика.

Срежьте верхушки перцев, выньте семена и белые прожилки. В небольшой миске смешайте сыр, помидоры, гвоздичный перец, чеснок, зеленый лук, петрушку и базилик. Наполните этим фаршем перцы и разрежьте каждый на четыре части. Поставьте их в холодильник не менее чем на 2 часа до подачи на стол.

Выход: 4 порции

Вариации: если вы используете желтый перец, то получится блюдо, подходящее для встреч и творческих вечеринок.

Магические соответствия: торжественность, близость, веселье, забава.

Праздники: любые, особенно Святки и все летние праздники.

Грибы по-итальянски

В некоторых местностях считают, что грибы — это дети молнии, потому что они часто появляются в большом количестве после грозы.

450 г больших грибов,
3/4 стакана белого вина,
1/2 стакана оливкового масла,
1 чайная ложка лимонного сока,
1 раскрошенный лавровый лист,
2 измельченных зубчика чеснока,
по 1/2 чайной ложки сухих эстрагона и розмарина,
соль и перец.

Отделите ножки грибов от шляпок, порубите их и смешайте в небольшой кастрюле с вином, оливковым маслом, лимонным соком, чесноком, эстрагоном, розмарином, лавровым листом, солью и перцем. Поставьте кастрюлю на огонь и тушите, пока грибы не станут мягкими. Разложите начинку в грибные шляпки. Можно подавать блюдо таким или запечь Смажьте грибы маслом, посыпьте сыром. положите на противень, поставьте в духовку и запекайте при температуре 110°С примерно 10 минут. пока не расплавится сыр. Украсьте блюдо петрушкой.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: магические ритуалы, связанные с погодой, ослабление шторма, успокаивающее влияние на вспыльчивых людей.

Праздники и другие поводы: Проводы зимы, обряды, посвященные богам — повелителям неба и погоды; для восстановления и «оздоровления» отношений.

Лук-порей с горчичным соусом

Считается, что горчица защищает от внутреннего огня. Те, кто съест горчицу или натрется ею, обретут силу и выносливость.

3 средних тонко порезанных стебля лука-порея,
1/2 стакана натертой моркови,
1 банка (225 г) консервированных водяных каштанов, обсушенных и порезанных,
2 измельченных зубчика чеснока,
2 столовые ложки оливкового масла,
1 столовая ложка соевого соуса,
1/4 стакана готовой горчицы,
2 чайные ложки сахарного песка,
3/4 чайной ложки сухого эстрагона.

Налейте в сковороду оливковое масло, положите туда лук-порей, морковь, каштаны и чеснок и жарьте до мягкости. В небольшой миске смешайте оливковое масло, соевый соус, горчицу, сахар и эстрагон. Вылейте заправку на овощи и хорошо перемешайте.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: защита от огня, повышение потенции и мужественности.

Праздники: летние праздники и торжества, посвященные огню, Сретение, Солнечный танец, Рождение солнца, Фиеста Богоматери, Хори.



Фасоль удачи

Зеленый цвет этого блюда символизирует удачу, те же свойства приписываются петрушке.

1 кг 350 г лимской фасоли,
1/2 стакана сливок,
2 столовые ложки сливочного масла,
измельченная свежая петрушка,
масло для жарки,
соль.

В большую кастрюлю положите фасоль, залейте водой, посолите и поставьте ее на огонь. Доведите до кипения и варите на медленном огне примерно 25 минут до мягкости. Слейте воду, добавьте сливки, сливочное масло, петрушку, соль и перец. Все хорошо перемешайте.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: рост, удача.

Праздники: весенние и летние праздники, дни рождения, Праздник Михра, сельскохозяйственные праздники.

Лук колечками

Магическое кольцо, не имеющее начала и конца, является могущественным символом безопасности и мудрости. В нем заключены все наши таланты и стремления, обновление нашей души и всей Земли. Прочувствуйте тепло, исходящее от колец лука при их приготовлении.

1 1/2 стакана муки,
1 1/2 стакана пива,
по 1/2 чайной ложки измельченного чеснока и сухого укропа,
4 красные испанские луковицы, порезанные кольцами толщиной 7—15 мм,
масло для жарки.

Смешайте муку, чеснок, укроп и пиво. Дайте тесту постоять 1 час при комнатной температуре. Обмакните кольца лука в тесто и обжарьте в раскаленном растительном масле до золотисто-коричневого цвета.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: цикличность, вечность, завершенность, неразрушимый дух.

Праздники и другие поводы: летние праздники, основные сезонные праздники, Праздник святого Стефана, Праздник Млечного Пути, День дриад; поминальные обряды.

Горошек счастья (Китай)

Лимон, мед и имбирь ассоциируются с любовью и другими самыми приятными вещами в жизни.

2 столовые ложки соевого масла,
1 1/2 стакана сливочного масла,
1 чайная ложка измельченного имбиря,
450 г свежего мозгового горошка,
2 столовые ложки меда,
1/2 чайной ложки тертой лимонной цедры.

Нагрейте соевое и сливочное масло в воке на сильном пламени и обжарьте имбирь. Затем положите горошек и жарьте, пока он не станет мягким и немного хрустящим (примерно 4—5 минут). Шумовкой переложите горошек на тарелки, полейте медом и посыпьте лимонной цедрой.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: любовь, радость, веселье, женская магия.

Праздники: любые весенние праздники, Неделя Алоха.

Сырно-картофельные лепешки

4 стакана картофельного пюре,
2 столовые ложки растопленного сливочного масла,
соль,
перец,
1 стакан мелко натертого сыра чеддер,
1 порезанный зубчик чеснока

В небольшой миске смешайте картофельное пюре, сливочное масло, соль и перец. Небольшими порциями всыпьте туда сыр, постепенно перемешивая, налейте в сковороду

растительное масло, положите в него чеснок, обжарьте на медленном огне до коричневого цвета и выньте шумовкой. Масло приобретет пряный вкус и остроту. Из картофельного пюре сделайте 8 лепешек и обжарьте их с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета.

Выход: 4 порции

Вариации: прекрасные лепешки получатся, если добавить в пюре по 1/2 стакана мелко порезанного лука и измельченной ветчины, а чеддер заменить швейцарским сыром. Такое блюдо хорошо подходит для завтрака.

Магические соответствия: провидение, удовлетворение ваших нужд по ведению хозяйства

Праздники: праздники урожая

Тыквенное изобилие

Оранжевый шар тыквы не только символизирует защищенность и безопасность, но и является эмблемой богатого урожая, когда плодородная земля принесла каждому то, в чем он нуждался.

1 тыква весом 1 кг 350 г,
2 порубленные луковицы,
4 столовые ложки сливочного масла,
1 стакан густых жирных сливок,
по 1/8 чайной ложки мускатного ореха и молотого имбиря,
1 столовая ложка порезанного зеленого многолетнего лука

Выньте из тыквы семена, прожилки и мякоть, чтобы осталось только 1,5 см от кожуры. Измельчите вынутую мякоть.

В большой кастрюле обжарьте на сливочном масле лук, добавьте измельченную тыкву, влейте 4 стакана воды. Тушите 25 минут. Затем переложите тыквенную массу в блендер или кухонный комбайн и измельчите до пюреобразного состояния. Переложите тыквенное пюре обратно в кастрюлю, добавьте сливки, мускатный орех и имбирь. Доведите смесь до кипения и выложите в тыквенную кожуру. Подавайте блюдо, украсив зеленым луком.

Выход: 6 порций

Вариации: вместо тыквы можно использовать кабачок.

Магические соответствия: красота, изобилие, предвидение.

Праздники: праздники урожая, Самхай, День благодарения, Зимняя церемония Хопи, любой обряд, посвященный Богоматери или женскому божеству.

Романская овощная смесь

Во времена ранней Римской империи овощи часто ели как десерт. Может быть, отсюда в Италии пошла традиция есть блюда из овощей до, во время и после основных кушаний.

3 столовые ложки ароматизированного пряностями оливкового масла,
2/3 стакана сливочного масла,
4 измельченных зубчика чеснока,
4 измельченные молодые луковицы с зелеными листьями,
порезанные брусочками морковь и сельдерей,
порезанные кружочками огурец, красный и зеленый перец,
редис.

В небольшой кастрюле на медленном огне смешайте оливковое и сливочное масло. Когда растопится сливочное масло, положите в кастрюлю чеснок и белую часть лука. Жарьте 5 минут, затем выложите соус в пиалу и украсьте зеленым луком. Используйте для обмакивания сырых овощей.

Выход: 1 стакан соуса

Магические соответствия: разнообразие, перемены.

Праздники: Неделя Алоха, День цветущей яблони, Праздник Земли.

Благословение святым (буддистское блюдо)

Истинные буддисты — строгие вегетарианцы. Они умеют приготавливать несметное количество разнообразных овощных блюд. Перед вами рецепт настоящего буддистского блюда, необыкновенно вкусного и ароматного.

5 столовых ложек растительного масла,
1 измельченный зубчик чеснока,
по 1/2 стакана нашинкованной китайской капусты, зеленого мозгового горошка, ростков фасоли и порезанного лука,
2 кусочка корня лотоса,
1/4 стакана каштанов,
1/4 стакана соевого соуса,
по 1 столовой ложке саке и кукурузного крахмала,
1/4 чайной ложки сахарного песка

Нагрейте в воке растительное масло и обжарьте в нем чеснок. Затем положите лотос, капусту, горошек, фасолевые ростки, каштаны и лук и жарьте 5 минут. Смешайте соевый соус, саке и 2 стакана воды и вылейте на овощи. Доведите смесь до кипения, затем убавьте огонь и тушите 10—15 минут. Перемешайте крахмал, сахар и 2 столовые ложки воды, осторожно влейте в овощи, постоянно помешивая. Тушите, продолжая мешать, пока соус не загустеет. Подавайте блюдо с рисом.

Выход: 4 порции

Вариации: к этому блюду можно добавить по 1/2 стакана грибов, цуккини и даже дыни. Такое блюдо символизирует разнообразие.

Магические соответствия: мораль, благопристойность, великолепие.

Праздники: день любого святого, День цветущей яблони, Праздник Мадонны, Праздник кухонного божества.

Солнечная морковь

Яркий оранжевый цвет моркови символизирует огонь и солнечную энергию.

5 стаканов нашинкованной моркови,
по 1/4 чайной ложки перца, чесночного порошка и соли,
сметана,
по 1/4 стакана густых жирных сливок и растопленного сливочного масла,
2 стакана порезанной молодой моркови,
несколько маленьких морковок.

Отварите морковь до мягкости, слейте воду. Положите ее в блендер или кухонный комбайн, добавьте сливки, сливочное масло, чеснок, соль и измельчите до пюреобразного состояния. Выложите морковное пюре в середину тарелки и сделайте в нем углубление. Положите в углубление сметану, а по краям разложите маленькие морковки, чтобы получилось похоже на солнышко.

Выход: 8 порций

Вариации: морковь можно заменить: для творчества — пастернаком, для гармонии — репой, для любви — свеклой.

Магические соответствия: солнечная магия, особенно направленная на усиление ментальных способностей и физической силы.

Праздники и другие поводы: Рождение солнца, Солнечный танец, Летнее солнцестояние; перед экзаменами.

Суккоташ

Мы должны благодарить коренных индейцев, которые научили переселенцев готовить это блюдо. Его название происходит от сочетания нескольких индейских слов.

3 измельченных кусочка бекона,
2 порезанных помидора,
1 порубленная луковица среднего размера,
3 стакана кукурузы,
1 стакан порезанного кубиками кабачка,

2 измельченных зубчика чеснока,
по 1 столовой ложке паприки и измельченной петрушки,
1 кг 350 г свежей лимской фасоли,
1/2 стакана сливок,
соль и перец.

В большой кастрюле обжарьте бекон, затем добавьте лук, помидоры и чеснок и жарьте до золотисто-коричневого цвета. Положите паприку и петрушку и жарьте еще 1 минуту. Добавьте кукурузу, кабачок, фасоль и хорошо перемешайте с обжаренными овощами. Залейте смесь водой и тушите, пока фасоль не станет мягкой, а жидкость не упарится наполовину (примерно 30 минут) Подмешайте сливки, перец и соль, доведите до кипения и раскладывайте кушанье по тарелкам.

Выход: 8 порций

Магические соответствия: разнообразие, гибкость, приспособляемость

Праздники: праздники урожая, День благодарения, День независимости.

Баклажаны по-турецки

Первым попробовал это блюдо турецкий султан, который был настолько потрясен его необыкновенным вкусом, что даже потерял сознание.

2 баклажана среднего размера,
3 большие порезанные полукольцами красные луковицы,
2 измельченных зубчика чеснока,
1/2 стакана ароматизированного растительного масла,
по 1 столовой ложке томатной пасты и сливочного масла,
по 1/4 чайной ложки сухих укропа, базилика, орегана,
соль,
перец,
3 больших порезанных помидора,
1/2 стакана хлебных крошек

Варите баклажаны в подсоленной воде в течение 15 минут, затем залейте холодной водой и подождите, пока они полностью остынут. Разрежьте баклажаны вдоль, выньте середину ложкой, но чтобы некоторое количество мякоти осталось на кожуре. Смажьте кожуру растительным маслом и положите на противень срезом вверх. Мякоть порубите.

Нагрейте духовку до 175 С. Обжарьте на ароматизированном масле лук с чесноком. Положите томатную пасту, сливочное масло, укроп, базилик, ореган, соль и перец. Затем добавьте помидоры, мякоть баклажанов и тушите 15 минут. Положите хлебные крошки и перемешайте. Начините половинки баклажанов с кожурой и украсьте петрушкой. Запекайте 15—20 минут.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: радость, развлечение, удовлетворение, наслаждение.

Праздники и другие поводы: большинство весенних и летних обрядов, воссоединение, сбор семьи, ярмарки в Нидерландах и России.

Огненные цуккини

Все специи, которые используются в этом рецепте, символизирую огонь, а кабачки олицетворяют психологические качества человека, что составляет очень интересную комбинацию.

2 средних цуккини,
1 столовая ложка оливкового масла,
1 маленький измельченный жгучий перец,
2 измельченных зубчика чеснока,
1/4 чайной ложки молотого имбиря,
1/8 чайной ложки кумина,
по 1/2 чайной ложки карри и соли,
1 длинный кабачок, очищенный и порубленный,
по 1/4 стакана красного вина и изюма,
белое вино

Нагрейте духовку до 175°С. Разрежьте цуккини вдоль пополам, выньте середину, но чтобы часть мякоти осталась с кожурой. Мелко порубите вынутую мякоть.

В большой сковороде раскалите оливковое масло и положите туда жгучий перец, чеснок, имбирь, кумин, карри и соль. Все хорошо перемешайте. Положите мякоть цуккини, кабачок и влейте вино. Тушите 5 минут, затем добавьте изюм. Начините цуккини овощной смесью, сбрызните белым вином, накройте алюминиевой фольгой и запекайте до мягкости примерно 30 минут.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: изобилие спиритуальной энергии, защищенность, очищение и чистота.

Праздники: Хори, фестивали огня, Самхай, летние обряды, Рождение солнца, Праздник костров, Праздник солнечного танца.





Колдовские блюда

Хороший повар может приготовить вкусное блюдо даже из точильного камня.

Дезидерий Эрасм

Люди по-разному понимают слова «гурманство» и «деликатесы». В этой главе собраны рецепты из древних кулинарных книг для королевского стола и аристократических домов. Такие блюда, как «Эскимосский клейменый болтун», «Арабские глаза овцы», «Елизаветинские языки жаворонков» и «Шотландские ведьмы», действительно очень вкусны.

Блюда, приписываемые ведьмам, вызывают много вопросов: как их готовить, какие приспособления использовать... А нам нужно всего лишь прочитать «Макбета» и посмотреть на ведьм вокруг очага, которые варят свои зелья и подсыпают туда «колдовские» ингредиенты.

Эта глава написана с помощью мистера Шекспира и моей подруги Морганы. Проще говоря, нам показалось забавным приготовить для современной вечеринки блюдо, о котором писал еще Шекспир. Я думаю, вам это тоже покажется интересным. Вы и сами можете найти рецепты волшебных колдовских блюд и дать им необычные названия.

Глазированная морковь с пастернаком

Шекспир: Язык гадюки

По 2 1/4 стакана порезанных моркови и пастернака,
1 столовая ложка уксуса,
по 1/4 стакана растопленного сливочного масла и коричневого сахара.

Нагрейте духовку до 175°C. Положите в кастрюлю морковь, пастернак, влейте уксус и 1 л воды, поставьте на огонь и доведите до кипения. Варите на медленном огне примерно 25 минут, затем слейте воду. Переложите овощи в форму для запекания, смешайте сливочное масло с сахаром и залейте морковь. Запекайте ее в духовке примерно 15 минут, пока не выделится сироп.

Выход: 4 порции

Вариации: сахар можно заменить медом.

Магические соответствия: перемены, трансформация.

Праздники и другие поводы: весенние обряды, Морковное воскресенье; выпуск из учебного заведения, посвящения.

Арбузная корзина

Магическое: Паром Афины
Гималайское: Дань Дурге

Арбуз круглый и содержит много воды. Поэтому он является четким символом луны и способствует творчеству, изобретательности и интуиции. Название происходит от древних мифов: Афина часто изображалась с филином на плече, плывущей по небу на своем пароме. Дурга — это гималайская богиня земли.

1 большой арбуз,
по 450 г клубники и зеленого винограда,
500 г черники,
1 банка (225 г) консервированных маленьких апельсинов,
1 стакан кокосовой стружки.



Аккуратно разрежьте арбуз, чтобы получилась корзина (см. рисунок). Маленьким ножом вырежьте внутренность «ручки». Выньте мякоть с помощью ложечки для изготовления шариков из мороженого. Постарайтесь удалить все семена.

Перемешайте в большой миске арбузные шарики, клубнику, чернику, апельсины вместе с соком, виноград и кокосовую стружку. Выложите фрукты в корзину из арбуза. Такое блюдо хорошо подходит для фуршетов и вечеринок.

Выход: 20 порций

Вариации: фрукты и форма корзины могут быть любыми.

Магические соответствия: любовь.

Праздники и другие поводы: пикники, приемы; прогревание дома, мытье ребенка.

Томатный суп

Шекспир: Кровь бабуина
Греческое: Наслаждение Вулкана
Магическое: Солнечный огонь

Год обезьяны по китайскому календарю грозит нам различными приключениями, вредительством и неожиданностями. Вулкан в римской мифологии — бог огня и кузницы. Вместе получается очень интересное сочетание.

2 порезанные луковицы,
1/2 стакана нашинкованной капусты,
4 стакана мясного или куриного бульона,
1 столовая ложка сливочного масла,
6 спелых порезанных помидоров,
1 чайная ложка сахарного песка,
1 измельченный зубчик чеснока,
1/4 чайной ложки сухого тмина,
1 чайная ложка сухого базилика,
по 2 чайные ложки соли и перца,
1/4 стакана муки,
1 стакан сметаны.

Налейте бульон в большую кастрюлю, положите лук, капусту, сливочное масло и варите 1 час. Затем добавьте помидоры, сахарный песок, чеснок, тмин, базилик, соль и перец. Варите еще 45 минут, охладите, затем перелейте суп в блендер и измельчите все ингредиенты до пюреобразного состояния. Выложите массу обратно в кастрюлю и поставьте на огонь. Смешайте муку и сметану и постепенно, небольшими порциями, добавляйте в суп, постоянно размешивая, пока он не загустеет.

Выход: 4 порции

Вариации: капусту можно заменить морковью, чтобы преодолеть тревожные предчувствия и психологические конфликты.

Магические соответствия: азарт, авантюра, игривость, сюрпризы.

Праздники и другие поводы: День дураков 1 апреля, праздники огня; детские обряды.

Спагетти с соусом из лимонного перца (Индия, Греция)

Шекспир: Жало слепой змеи
Магическое: Паутина жизни
Греческое: Путаница Лахетис

Какой ребенок не сравнивал спагетти с червяками? Острый соус символизирует жало змеи. А спагетти похожи на паутину жизни, которую ткет, отмеряет и отрезает



Лахетис – одна из трех греческих богинь судьбы. Выложите на тарелке паутинку из спагетти, как на рисунке.

1 порезанная луковица,
1 измельченный зубчик чеснока,
по 1/8 чайной ложки сухого тмина и базилика,
1 раскрошенный лавровый лист,
по 1 чайной ложке перца и кукурузного крахмала,
соль,
2 столовые ложки оливкового масла,
3 столовые ложки лимонного сока,
по 1/2 стакана винного уксуса и любого бульона,
2 столовые ложки сливочного масла,
450 г отваренных спагетти.

Раскалите в сковороде оливковое масло, положите лук, чеснок, тмин, базилик, лавровый лист, перец, посолите. Обжаривайте эту смесь, пока лук не станет мягким, затем влейте лимонный сок, уксус, бульон и положите сливочное масло. Тушите 5 минут, затем добавьте крахмал и помешивайте, пока соус не загустеет. Вылейте его на спагетти.

Выход: 6 порций

Магические соответствия: исцеляющая магия, обновление энергии, защита, тревожность.

Праздники и другие поводы: приход весны и лета, Фестиваль Ахеса, обряды с рыбными блюдами, ритуалы, основанные на чувствах.

Овощное рагу с сельдереем, бамбуком и грибами

Магические названия: Палочки ракитника, Черный кот

Ракитник является эмблемой мастерства и плодородия, особенно на праздниках урожая. Также считается, что он приносит в дом удачу и изгоняет несчастья. Это блюдо будет очень похоже на ракитник, если вы украсите его сырыми побегами бамбука, как показано на рисунке. Черный кот всегда был самым известным атрибутом ведьм и колдунов.

- 2 столовые ложки кунжутного масла,
- 4—5 порубленных черешков сельдерея,
- 1 банка (225 г) консервированных побегов бамбука (сок слить),
- 1 стакан порезанных грибов вешенок,
- 2 измельченных зубчика чеснока,
- 2 столовые ложки соевого соуса,
- 1 чайная ложка семян сельдерея,
- по 2 стакана ростков фасоли и вареного риса.

Раскалите в воке растительное масло, положите сельдерей, бамбук, грибы, чеснок и жарьте до мягкости примерно 5—7 минут. Добавьте семена сельдерея, соевый соус и побеги бамбука. Жарьте, пока побеги не разогреются (1— 2 минуты). Подавайте это блюдо с рисом.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: ведовство, магический круг.

Праздники и другие поводы: Самхай, ремесленные праздники; инициация, сбор группы.



На медовом лугу он нашел себе пищу,
И в райском саду — молоко.

Самуэль Тэйлор Колеридж

Божественные конфеты

Шекспир: Суета, суета, труд и несчастья
Магическое: Снег на Сретение

Я не знаю настоящего колдовского назначения этого блюда, но им можно по-настоящему удивить всех своих гостей. Конфеты имеют такой необычный легкий вкус, что от удовольствия хочется летать.

1 стакан воды,
1 стакан светлого кукурузного сиропа или меда,
4 стакана сахарного песка,
1/2 чайной ложки соли,
4 яичных белка,
1 чайная ложка любого ароматизатора.

В большой кастрюле смешайте воду и кукурузный сироп и доведите до кипения. Затем снимите кастрюлю с огня и подмешайте сахарный песок и соль. Снова поставьте на огонь и нагревайте, постоянно помешивая, пока не растворится сахар (можно провести пробу — капните немного сахарной массы в очень холодную воду — должен образоваться мягкий шарик, который плохо держит форму). Взбейте яичные белки в крепкую пену. Постепенно добавляйте в белковую пену сахарный сироп и продолжайте взбивать. Добавьте ароматизатор и взбивайте, пока масса не станет густой и будет хорошо держать форму. Чайной ложкой выложите ее на пергамент или промасленную бумагу и оставьте, пока конфеты не затвердеют. Храните десерт в холодильнике в герметично закрытом пакете.

Выход: 8 порций

Вариации: в зависимости от времени года изменяйте ароматизатор и добавляйте немного пищевого красителя.

например весной воспользуйтесь мятным ароматизатором и зеленым красителем.

Магические соответствия: облегчение бремени, беззаботные дни, свобода.

Праздники: Проводы зимы, весенние ритуалы, Новый год.

Сладкий пятнистый горошек с мятой

Шекспир: Глаз тритона
Магическое: Глаз души
Египетское: Наслаждение Осириса

Пятнышки на горошке символизируют проницательность и интуицию. С мятой к такой кулинарной мудрости добавляется еще и жизнеспособность.

280 г пятнистого горошка,
по 1 чайной ложке измельченной сухой мяты и сахарного песка,
сливочное масло,
соль,
перец.

Залейте горошек водой и вымачивайте в течение ночи. Слейте воду, горошек смешайте с сахаром, мятой и 2 1/2 стакана воды. Накройте кастрюлю крышкой и варите на медленном огне, пока горошек не станет мягким. Подавайте его со сливочным маслом, солью и перцем. Украсьте блюдо свежими листиками мяты.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: интуиция, видения, обновление, концентрация.

Праздники и другие поводы: дни рождения, Новый год, Весеннее равноденствие, Просветление Будды, ритуалы в период прибывающей луны, День разбрасывания бобов.

Медовые конфеты

Шекспир: Саранча в меду
Магическое: Благословение провидения

В некоторых странах саранча считалась посланницей приведения — она всегда находилась рядом с будущими колдунами и оракулами.

1 1/4 стакана муки,
по 1/2 чайной ложки соли и соды,
по 1/2 стакана оливкового масла, тертой апельсиновой цедры, изюма и меда,
2 яйца,
1 чайная ложка ванили,
1 стакан гранолы (подслащенная овсянка с добавлением орехов и изюмов).

Нагрейте духовку до 165°C. В небольшой кастрюле смешайте муку, соду и соль. Отдельно взбейте оливковое масло, мед, яйца, ваниль и апельсиновую цедру. Постепенно всыпьте туда сухие ингредиенты, гранолу, изюм и все хорошо перемешайте. Чайной ложкой выложите медовую массу на смазанный маслом противень. Выпекать 10 минут

Выход: 2—3 порции

Магические соответствия: решительные перемены, наследство, поиски, пророческие подарки.

Праздники: Рождение луны, зимние праздники, Новый год, Самхай, День Камехамеха.

Медовые оладьи

Магическое: Колдовские крестьянские оладушки
Друиды: Наслаждение дриад

Эти оладушки совсем не похожи на те, которые готовили женщины конца XIX века под Праздник костров в Шотландии. Их раскладывали в саду, чтобы ублажить лесных фей.

1/2 стакана сладкого белого вина,
1 яйцо,
2/3 стакана муки,
1 стакан меда,
по 1/8 чайной ложки корицы, соли и мускатного ореха,
2 столовые ложки сахарного песка,
масло для жарки.

В небольшой миске взбейте яйцо и вино. Отдельно смешайте муку, корицу, соль и сахарный песок. Постепенно добавьте туда яичную смесь и замесите жидковатое тесто. Дайте ему постоять в теплом месте 30 минут

В небольшой мисочке смешайте мед и мускатный орех. Налейте в сковороду масло на глубину 1,5 см и раскалите его. Выкладывайте по 1 столовой ложке теста на сковороду и жарьте оладушки до золотисто-коричневого цвета с обеих сторон. Переложите их на бумажное кухонное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло. Подавайте с медом.

Выход: 1 1/2 порции

Магические соответствия: близость к божественному или дьявольскому миру

Праздники: Праздник костров, День дриад, Праздник урожая.

Рыбные пирожки (Шотландия)

Шекспир: Хвост тритона
Магическое: Пирожки целеустремленности
Бретонское: Дар Ахеса

По легендам, тритон – это немое напоминание людям обращать больше внимания на приметы и не забывать о прошлом опыте. Проницательности и интуиции этому блюду прибавят тмин и лавровый лист. Ахес, согласно бретонским легендам, является триединым божеством моря.

450 г тушеного рыбного филе, разделенного на слои,
675 г картофельного пюре,
соль,
перец,
1 яйцо,
2—3 капли зеленого пищевого красителя,
1 стакан панировочных сухарей,
1 раскрошенный лавровый лист,
1/4 чайной ложки сухого тмина

Нагрейте духовку до 165°С. В большой миске перемешайте рыбу, картофель, соль и перец. Отдельно взбейте яйца с пищевым красителем и влейте в картофельную массу. Добавьте туда же сухари, лавровый лист, тмин и все хорошо перемешайте. Отделите примерно 1/2 стакана картофельного теста и сформируйте из него хвост тритона или любую другую магическую фигуру. Если масса слишком сухая и плохо лепится, добавьте немного молока. Разложите пирожки на противень и запекайте до золотисто-коричневого цвета примерно 30 минут.

Выход: 6 порций

Секрет: пирожки можно обжарить на растительном масле (2 столовые ложки).

Магические соответствия: магия сна, метафорические видения или послания

Праздники и другие поводы: Рождение луны, Фестиваль Ахеса; любые ночные обряды.

Индейка с горошком в молочном соусе

Магическое: Принцип троичности

Индейка символизирует умение помогать людям, разделить с ними свою жизнь.

По 1 столовой ложке сливочного масла и муки,
по 1 стакану молока и куриного бульона,
2 столовые ложки растительного масла,
280 г мороженого зеленого мозгового горошка (предварительно разморозить),
4 индюшачьи грудки.

На медленном огне растопите на сковороде сливочное масло, всыпьте туда муку и перемешайте до пастообразного состояния. Постепенно понемногу добавляйте молоко, постоянно помешивая, пока соус не станет густым и однородным. Влейте туда же бульон, положите горошек, все хорошо перемешайте и тушите на медленном огне, пока горошек не станет мягким, а соус густым.

Отдельно обжарьте на растительном масле индюшачьи грудки. Подавайте их с горошком и соусом.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: милосердие, близость, понимание основных потребностей.

Праздники и другие поводы: Фестиваль вопросов, День благодарения, Святки, Суккот, Тибетская масленица; многие сельскохозяйственные ритуалы.

Суп из артишоков (Израиль, Италия)

Шекспир: Чешуя дракона
Магическое: Бульон изобилия

Легендарные драконы — это волшебные существа, которые живут очень долго и свято хранят секрет своего долголетия. Шотландцы до сегодняшних дней верят, что еще жив по крайней мере один дракон, который следит за тем, как вращается Земля.

450 г сердцевин артишоков,
2 1/2 стакана молока,
по 2 столовые ложки сливочного масла и муки,
2 стакана любого бульона,
1 измельченный зубчик чеснока,
соль и перец.

Проварите артишоки на пару до мягкости, остудите и удалите твердые остатки листьев. Положите артишоки в блендер, влейте 1 1/4 стакана молока и измельчите до пюреобразного состояния.

В небольшой кастрюле растопите сливочное масло, положите туда муку и размешайте, чтобы получилась ровная паста. Понемногу добавляйте молоко и размешивайте соус, пока он не станет однородным и густым. Влейте бульон, положите чеснок, посолите, поперчите и тушите до загустения. Положите артишоки и поварите еще 5 минут. Каждую порцию украсьте тертым сыром и листьями артишоков, которые символизируют чешую дракона.

Выход: 6 порций

Магические соответствия: древняя мудрость, защита, рост, процветание.

Праздники и другие поводы: лунное затмение, Русские ярмарки, Сарасвати, День рождения Конфуция; инициация, посвящение в духовный сан.

Знойная тушенка

Магическое: Солнечное блюдо
Римское: Гордость Пенатов
Хинди: Царство Агни

Пенаты — это римские божества — хранители дома, и прежде всего запасов продовольствия, а Агни — индийский бог огня. Поэтому специи и приправы в этом блюде подобраны специально — все они символизируют огонь.

900 г порезанного кубиками мяса (любого),
2 столовые ложки растительного масла,
1 стакан сухой красной фасоли,
1 банка (225 г) консервированной желтой фасоли,
1 столовая ложка соуса табаско,
1 большой красный перец,
2 маленьких жгучих перца,
3 больших помидора,
1 желтый кабачок среднего размера,
3 моркови (все овощи порезать),
225 г маленьких жемчужных луковок,
1 стакан томатного соуса,
4 стакана воды,
3 измельченные горошины перца,
4 бульонных кубика (того же типа, что и мясо),
2 чайные ложки измельченного чеснока,
2 лавровых листа,
2 столовые ложки сухого орегана.

> *Открытие нового блюда гораздо милее сердцу человека, чем открытие новой звезды.*
>
> Антельм Брюла-Саварен

Обжарьте мясо в большой кастрюле, добавьте остальные ингредиенты, накройте кастрюлю крышкой и тушите 4 часа, часто помешивая.

Выход: 8 порций

Магические соответствия: магия огня и солнца, очищение, безграничная энергия

Праздники: Солнечный танец, Рождение солнца, весенние и летние праздники, праздники в честь богов солнца или огня.

Семечки с шафрановым маслом

Шекспир: Волчьи зубы
Магическое: Солнечные капли

Во многих странах семечки ассоциируются с солнечным божеством. Комбинация семечек и шафрана — известный атрибут волка, который в шаманской традиции является учителем и провидцем.

2 столовые ложки сливочного масла,
1 столовая ложка вустерского соуса,
2 чайные ложки сухого шалфея,
450 г очищенных сырых семечек,
чесночная соль.

Нагрейте духовку до 150°С. В небольшой кастрюле смешайте сливочное масло, вустерский соус, шалфей и нагрейте на медленном огне. Когда масло растопится, добавьте семечки и перемешайте Разложите массу на смазанный маслом противень и посыпьте чесночной солью. Запекайте примерно 10—15 минут до светло-коричневого цвета, периодически помешивая.

Выход: 4 порции

Магические соответствия: мудрость, ученость, знания, духовный путь.

Праздники и другие поводы: Просветление Будды, Сарасвати, Сатурналия, сельскохозяйственные праздники; торжества в честь старших или учителей, приход нового времени

Заключение

Работа над этой книгой принесла мне не только много радости и удовольствия, но и несколько лишних килограммов! Изменился весь стиль моей жизни, в ней появилось больше чистоты, я приобрела новые знания и умения, к тому же стало намного веселее проводить время на кухне. Каждый прием пищи превратился в настоящее магическое действо, в которое включались все мои чувства и интуиция. Именно эти волшебные праздничные ощущения я попыталась передать вам. Надеюсь, что теперь и вы будете с удовольствием творить чудеса на своей кухне.

Вспомните меня за обеденным столом, я буду очень рада.

Будьте благословенны,
ТРИШ

ЧАСТЬ III

Таблицы и приложения

Корреспонденция — это как большие брюки до изобретения подтяжек — ее невозможно хранить в полном порядке.

Сидни Смит



Приложение 1



Кухонные божества

Старая поговорка гласит: «Бог — это еле уловимое дыхание в самой глубине вашей души».

Теодор Кристлиб

Кулинарная магия всегда была тесто связана с божествами домашнего очага. В некоторых странах, например в Китае, для их почитания отводились особые дни, когда люди молились, приносили жертвы и готовили специальные блюда.

Вы тоже хотите отпраздновать день такого божества? Это совсем несложно. Выберите бога, подходящего к тому или иному празднику, или божество, наиболее полно отражающее ваш внутренний мир, вашу жизнь и ваши мечты.

На ваши магические действия будет влиять и то, насколько комфортно вы чувствуете себя на кухне, легко ли справляетесь с приготовлением пищи. Ниже приводятся некоторые божества домашнего очага с указанием страны их происхождения.

Боги домашнего очага

Агни — индийский бог огня, домашнего очага, жертвенного костра.

Бальдур — скандинавский бог мудрости и знаний.

Банник — в восточнославянской мифологии дух, обитающий в бане.

Вулкан — римский бог огня и кузницы, защитник от пожаров.

Ганимед — греческий бог — держатель священной чаши, виночерпий Зевса.

Гермес — греческий бог общения, торговли и красноречия.

Гименей — греческий бог брака.

Инари — японский бог процветания, пищи.

Купидон — римский бог любви.

Кама — индийский бог любви.

Шоу Син — китайский бог долголетия.

Эскулап — римский бог врачевания.

Богини домашнего очага

Анат — ханаанская богиня любви и плодовитости, охоты и битвы.

Анна Паренна — римская богиня провидения, долголетия, счастья и здоровья, Нового года.

Ашнан — вавилонская богиня зерна.

Вадхусара — индийская богиня изобилия.

Веста — римская богиня домашнего очага, священного очага города, общины или дома.

Геба — греческая богиня юности, выполнявшая на пирах богов обязанности виночерпия.

Гестия — греческая богиня домашнего очага.

Конкордия — римская богиня мира, гармонии, согласия.

Камрусепа — хеттская богиня магии и здоровья.

Лакшми — индийская богиня изобилия и удачи, счастья, красоты и богатства.

Пакс — римская богиня мира.

Салюта — римская богиня здоровья и благополучия.

Форнакс — римская богиня домашнего очага и печей для сушки зерна.

Приложение 2



Пища богов

Вся мудростъ в том, чтобы житъ, любитъ
и приниматъ подарки судъбы и богов.

Лоуренс Хоуп

Древние люди молились богам, чтобы жить — и жить в изобилии. Когда жизнь шла на лад, люди возвращали часть даров на алтарь богов в благодарность за то, что они услышали молитвы и помогли в нужде. В дни лишений жертвы приносились, чтобы умилостивить рассерженных богов и изменить ход судьбы. Многие и сегодня не расстались с этой традицией.

Ниже приведен список продуктов, которые можно использовать в магической кулинарии. Эта информация поможет вам, если вы решили приготовить особое кушанье в честь выбранного вами божества или блюдо определенной страны. Вы сможете связать ингредиенты того или иного блюда с божеством, в честь которого устраиваете торжество или благословение которого хотите получить, чтобы достичь своих целей.

Продукты	Божество	Страна
Айва	Венера	Рим
Арбуз	Сет	Египет
Базилик	Вишну	Ближний Восток (из индуистской мифологии)
Брокколи	Юпитер	Рим
Вино	Иштар	Вавилон
	Осирис, Хор, Исида	Египет
	Дионис, Геба	Греция
	Бахус, Либер	Рим
Виноград	Дионис, Аристей	Греция
	Бахус	Рим
Вода	Эгерия	Рим
Говядина	Аудумла	Скандинавия/ Германия
	Дакша	Ближний Восток
	Хатхор	Египет
Горчица	Эскулап	Рим
Грецкие орехи	Тор	Скандинавия/ Германия
	Артемида	Греция
	Чандра	Ближний Восток
Груши	Афина	Греция
Дичь	Диана (Феба)	Рим
	Артемида	Греция
Инжир	Амон Ра, Тот, Исида	Египет
	Дионис, Ино	Греция

Продукты	Божество	Страна
Клубника	Фрейя	Скандинавия/ Германия
Кокос	Афина, Ганимед	Греция
Корица	Дионис, Афродита	Греция
	Венера	Рим
Крабы	Аполлон	Греция
Крапива	Тор	Скандинавия/ Германия
	Агни	Индия
Кукуруза	Кецалькоатль	Ацтеки
Кунжут	Геката	Греция
	Ганеша	Ближний Восток (из индуистской мифологии)
Лавровый лист	Эрот (Эрос), Адонис	Греция
	Аполлон	
	Церера	Рим
Ликер	Варуна	Ближний Восток (из древне-индийской мифологии)
Лилия	Венера	Рим
	Ино	Греция
Лимон	Зевс, Гера	Греция
Лобстер	Апис (Хапи)	Египет
	Арес	Греция
Майоран	Венера	Рим
	Афродита	Греция
Мак	Деметра	Греция
Мед	Церера	Рим
	Ра	Египет
	Деметра, Артемида, Персефона	Греция
Миндаль	Артемида	Греция

Продукты	Божество	Страна
Молоко	Хатхор, Исида, Мин	Египет
	Амалтея (Амалфея)	Греция
	Ильмаринен	Финляндия
Мускатный орех	Гермес	Греция
Мята	Плутон	Рим
	Геката	Греция
Напитки	Ганимед	Греция
Одуванчик	Геката, Тесей	Греция
Оливковое масло	Атон, Ра	Египет
	Минерва	Рим
	Аполлон, Ино, Афина, Аристей	Греция
	Брахма	Ближний Восток (из индуистской мифологии)
Перец	Арес	Греция
Перловая крупа	Индра	Индия
Персик	Си Ван Му	Китай
Петрушка	Персефона	Греция
Пиво	Исида, Хатхор	Египет
Подсолнечник	Деметра, Аполлон, Гелиос	Греция
Пшеница	Церера	Рим
	Деметра	Греция
	Иштар	Вавилон
Рис	Инари	Япония
Роза	Венера	Рим
Ромашка	Фрейя	Скандинавия/ Германия
	Артемида	Греция
	Тор	Скандинавия/ Германия
Рыба	Ра, Исида	Египет
	Посейдон	Греция
	Нептун	Рим

Продукты	Божество	Страна
Свекла	Афродита	Греция
Свинина	Карнея	Рим
Суп	Эвандр	Рим
Сыр	Аполлон, Аристей	Греция
Соль	Сет, Осирис	Египет
	Посейдон	Греция
	Нептун	Рим
	Тиамат	Шумеры
Тутовая ягода	Минерва, Диана	Рим
Укроп	Хорос	Египет
Фазан	Зевс, Дионис, Персефона	Греция
	Церера	Рим
Фасоль	Деметра	Греция
Фенхель	Прометей, Дионис	Греция
Фиалка	Афина	Греция
Финики	Ану, Мардук	Вавилон (из шумерско-аккадской мифологии)
Фруктовый сок	Аполлон, Артемида	Греция
	Геба, Ганимед	Греция
Фрукты	Гея	Греция
Хлеб	Исида	Египет
Чеснок	Геката	Греция
Шалфей	Зевс	Греция
	Юпитер	Рим
Шафран	Эос	Греция
	Амон Ра	Египет
	Брахма	Индия
Яблоки	Гера, Зевс	Греция
Яйца	Шива, Брахма	Ближний Восток (из индуистской мифологии)

Приложение 3



Магическое значение продуктов

Разнообразие — основа удовольствия.

Бенджамин Дизраэли

Цель этой главы — дать более полное описание магического назначения продуктов, чтобы вам было легче комбинировать их в ваших волшебных кушаньях.

Например, вода всегда была составляющей всех блюд и лекарств, а пузырьки несут радость и веселье. Поэтому когда вы не в духе, выпейте газированной воды — она исправит настроение и придаст вам силы.

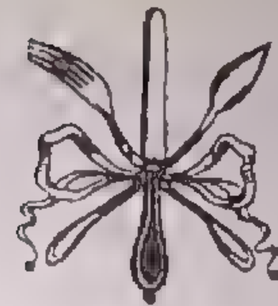
ПРОДУКТ	МАГИЧЕСКИЕ СООТВЕТСТВИЯ
Абрикос	Романтичность
Авокадо	Красота
Айва	Счастье
Ананасы	Лечение, защита, процветание
Анютины глазки	Веселье, фантазии, уверенность
Арахис	Магия земли, мужественность
Артишок	Рост, безопасность
Апельсины	Здоровье, любовь, преданность
Банан	Геройство, мужская сексуальность
Баранина	Чувствительность, доброта, теплота
Брокколи	Сила, лидерство, улучшение душевного состояния
Брюссельская капуста	Терпеливость, упорство, стабильность
Вафли	Приятные встречи, приют
Ветчина	Театральность, показуха
Вино	Торжественность, радость, празднование достижений
Виноград	Мечты, интуиция, изобилие
Вишня	Любовь, женская сексуальность
Гвоздика (пряность)	Украденный поцелуй, забавная влюбленность, защищенность, преодоление иллюзий
Гвоздика (цветки)	Красота и гордость
Гиацинт	Надежность, постоянство
Говядина	Процветание, уверенность
Горошек	Любовь, женская магия
Горчица	Вера, тревога
Гранат	Плодовитость, гостеприимство, желания
Грейпфрут	Очищение, здоровье
Груши	Долголетие, удача
Гуава	Романтичность, фантазия, облегчение печали

ПРОДУКТ	МАГИЧЕСКИЕ СООТВЕТСТВИЯ
Джем	Радость, энергия, удовольствие
Душистый перец	Удача, здоровье
Желтый перец	Творчество
Зеленый многолетний лук	Защита, преодоление плохих привычек
Зеленый перец	Рост, процветание
Имбирь	Здоровье, очищение, энергия, усердие
Индейка	Красочность, торжества, сбор семьи
Йогурт	Здоровье, духовность, женская магия
Кардамон	Укрепление партнерских отношений, близость людей
Картофель	Знахарство, здоровье, уверенность, магия земли
Клевер	Троичность божества
Клубника	Уникальность, интенсивность, романтика
Клюква	Безопасность
Кокос	Разнообразие, гибкость, духовность
Колбаса	Уникальность, разнообразие, мужская магия
Кориандр	Любовь, хорошее самочувствие, интеллигентность
Котовник	Отдых, радость, образ кота в магии
Кофе	Энергия, живость, осознание силы разума
Красный перец	Энергия, жизнеспособность, сила
Кукуруза	Жизнь на земле, круговорот, вечность

ПРОДУКТ	МАГИЧЕСКИЕ СООТВЕТСТВИЯ
Кукурузный сироп	Солидные планы и идеи
Курица	Здоровье, хорошее настроение, солнечная магия
Лаванда	Духовное видение, знания, комфорт
Лавровый лист	Сила, здоровье, душевная сила
Лайм	Очищение
Латук	Волшебство, финансовые операции, мир, отдых
Лилия	Любовь, молодость, радость, утонченность
Лимон	Долголетие, очищение, женитьба, радость, вера
Малина	Энергия, жизнеспособность, любовь
Мед	Приятные моменты в жизни, счастье
Молоко	Женская божественная энергия, материнский инстинкт, воспитанность
Морковь	Интуиция, мужественность
Мука	Плотность
Ноготки, бархатцы	Забота, обремененность, перемены, удача в любви
Овес	Жизнь в вашей местности, процветание
Одуванчик	Прорицание, предвидение
Оленина	Статность, красота, аристократизм
Оливки	Мир, духовные цели
Первоцвет	Колдовство, благословение
Перловая крупа	Любовь, избавление от боли
Петрушка	Удача, защищенность от несчастных случаев
Пирожки	Радость, торжественность, гостеприимство
Пирожные	Материнский инстинкт, любовь

ПРОДУКТ	МАГИЧЕСКИЕ СООТВЕТСТВИЯ
Подлива	Легкость, проникновение, сконцентрированность, универсальность
Помидоры	Влечение, любовь
Попкорн	Облегчение бремени, раскрытие способностей
Редька	Защита, энергия огня
Релиш	Защита (укропный), усиление страсти (сладкий)
Рис	Благословение, изобилие
Роза	Любовь, вера, дружба
Ромашка	Невинность, преданность, рассвет, новые начинания
Свекла	Страсть, любовь, красота
Свинина	Изобилие, щедрость
Сельдерей	Страсть, уверенность, мир
Сироп	Магия деревьев, приятные встречи
Сладкий картофель	Уверенность, нежная любовь
Сливочное масло	Терпеливость, ровные отношения
Сок	Обновление, жизнеспособность, энергия
Соль	Очищение, чистота, уверенность
Суп	Стабильные изменения и улучшение отношений
Сыр	Радость, здоровье, исполнение желаний
Тмин	Доверие, защита от краж и негативной энергии
Тюльпан	Демонстрация любви
Укроп	Защита детей
Фасоль	Прорицание, процветание, решимость
Фиалка	Благословение, скромность, великолепие, выразительность

ПРОДУКТ	МАГИЧЕСКИЕ СООТВЕТСТВИЯ
Финики	Вечность, восстановление, духовность
Фундук	Желания, счастливое будущее, ментальные способности
Хлеб	Близость, пища
Хризантемы	Долголетие, простота, энергия
Цветки апельсина	Чистота, вера, плодовитость
Цветки бузины	Защита от ударов судьбы, благословение, желание
Цветная капуста	Магия луны и воды
Чай	Прорицание, интуиция, медитация, отдых
Черника	Мир, спокойствие
Черный перец	Наказания и защита
Чеснок	Очищение, чистота, защищенность, наказания
Шафран	Дар, лидерство, процветание
Шоколад	Улучшение настроения, любовь
Экзотические фрукты	Близость и любовь
Яблоки	Мир, любовь, здоровье, магия земли
Яйца	Изобилие, мистицизм, вечные вопросы



Праздники

Необычные мгновения — это как раз те случаи,
когда происходят самые удивительные вещи.

Джон Каминг

Семья и праздники всегда были крепко связаны. Какой ребенок (и даже взрослый) не мечтает поесть святочного печенья, свадебного пирога или сладостей, приготовленных к Новому году?

Ниже приводятся сведения о некоторых древних, современных и международных праздниках. Вы можете приурочить их к семейным торжествам или устроить праздник тогда, когда, казалось бы, праздновать нечего. А удовольствие от приготовления пищи поможет вам почувствовать себя ближе к земле и к своим корням, особенно если при этом вы будете учитывать магическое назначение блюд

Новый год: 1 января. На этом празднике подается пища, символизирующая удачу, здоровье, процветание и гостеприимство. Предложите своим домочадцам и друзьям какое-нибудь новое блюдо.

Первый понедельник года (Шотландия): первый понедельник января. В этот день одаривают слуг и вспоминают все невыполненные обещания. Отметьте этот праздник с близкими друзьями и подарите корзиночку со своими любимыми вкусными пирожными.

Сарасвати (Индия): 12 января. Прославляет силу мудрости, знаний, книг и музыки. Приготовьте блюда из картофеля, украшенные современными буквами или рунами, а также попробуйте написать стихи.

Праздник кухонного божества (Китай): 20 января. На этом празднике прославляется дом. Отмойте и благословите домашний очаг, подарите родным подарки со смыслом — на будущее. Праздничный обед лучше устроить на улице.

Сельский праздник (Рим): 27 января. Этот праздник посвящен сразу двум божествам: Церере — богине плодородия и Теллуе — богине земли. Этот день является самым благоприятным для посева различных растений, особенно пряных трав.

Сретение: 2 февраля. Этот теплый и светлый праздник символизирует путешествие солнца по небосклону, встречу зимы с весной. В честь солнца приготовьте блюда красного, желтого или оранжевого цвета.

День святого Валентина: 14 февраля. Это праздник влюбленных. Для укрепления любви приготовьте пирог с клубникой и гуавой и обязательно что-нибудь шоколадное.

Праздник Михра (Армения): 26 февраля. Самое время для колдовства, направленного на плодовитость и процветание. Приготовьте кушанья зеленых и золотистых тонов.

Праздник Иштар (Вавилон): 8 марта. Это еще один образ богини плодородия. Приготовьте блюда с картофелем и любыми другими корнеплодами, шпинатом, арахисом, а также с грибами.

Хори (Индия): 16 марта. Праздник огня, посвященный проводам зимы и встрече весны. Приготовьте блюдо с карри, большим количеством чеснока и традиционными индийскими специями.

Весеннее равноденствие: примерно 23 марта. Приготовьте блюдо, символизирующее радость, жизнь, гармонию и продуктивность, обновление земли. Также подойдут любые кушанья из яиц.

Праздник весеннего бриза (Япония): 27 марта. Торжество удачи, здоровья, жизненной силы, простых удовольствий и магии воздуха. Этот день хорош для первого весеннего пикника.

День выкупа (Шотландия): 31 марта. Предназначен для того, чтобы выплатить долги, подумать о будущем и заглянуть в него. Для праздничной трапезы подходят блюда из риса и листовых овощей.

День дураков 1 апреля: Праздник радости, веселья, юмора. Приготовьте что-нибудь забавное, лучше всего закуски, которые можно есть руками.

Просветление Будды (Тибет): 5 апреля. Обязательно приготовьте еду для вашего бога-покровителя. Для этого праздника хороши блюда с огурцами, сельдереем, уксусом и ореганом, которые символизируют спокойствие и внутренний мир.

Фестиваль света (Китай): 7 апреля. Семейный праздник поминовения умерших. Испеките фруктовый пирог и подайте вино — и то и другое усиливает чувство близости и родства.

Проводы зимы (Гватемала): 12 апреля. Защита от злых духов, магия погоды, благословение зерна. На ужин подайте мятный, кардамоновый или мускатный чай.

День патриотов (Новая Англия): 18 апреля. Праздник символизирует защищенность и безопасность вашего города или деревни. Чтобы в сердцах ваших друзей и домочадцев росло чувство патриотизма, испеките какое-нибудь изделие из дрожжевого теста.

День цветущей яблони (Вирджиния): 24 апреля. Приготовьте блюда из яблок для красоты, процветания и изобилия.

Праздник костров (Шотландия): 1 мая. Волшебный праздник любви, плодовитости, мужественности и женственности. Испеките пироги из овса, подайте молодое вино и яйца.

Праздник знамен (Япония): 5 мая. Прославляются мужество, смелость, отвага, преодоление трудностей. Рекомендуются острые блюда.

День святой Джоанны (Франция): второе воскресенье мая. Посвящается женской силе, интуиции, религиозной терпимости. Лучше всего выбрать мягкие и нежные блюда (йогурт, картофель).

Праздник путешествия святого Брендана (Ирландия): 16 мая. Безопасное путешествие, идеализм, романтика бродяжничества и приключений. Предложите друзьям какое-нибудь новое блюдо.

Праздник Мадонны (Италия): 23 мая. Посвящен женским божествам, священным животным и предметам. Вымойте и благословите кухонные приспособления и приготовьте блюда с продуктами, символизирующими женское начало: яблоками, яйцами, помидорами и грибами.

Королевский день дуба (Англия): 29 мая. Защищенность, безопасность, блестящее разрешение проблем, энергия деревьев у друидов. Для праздничных блюд используйте только самые свежие продукты с огорода или рынка.

День памяти: последний понедельник мая. Для этого праздника подходит пища, символизирующая мудрость, мир и память о погибших в битвах (а также о волшебниках и знахарях, убитых как еретики). Хороши блюда с оливковым маслом, медом и персиками.

День Камехамеха (Гавайи): 7 июня. Мастерство, защита детей, мудрость и качества лидера. Из специй используйте базилик, чеснок, укроп, ореган, лавровый лист, зеленый многолетний лук и имбирь.

Скачки (Шотландия): 12 июня. Самый длинный день в году посвящен огненным фееричм, любви, красоте и страсти. Приготовьте острые основные блюда и фруктовые десерты.

Солнечный танец (Абиссиния): 3 июля. Жизнь и здоровье животных (приготовьте что-нибудь вкусное для своих четвероногих любимцев), радость победы, символ огня.

День независимости: 4 июля (в США. — *Прим. пер.*). Чтобы усилить чувство свободы и независимости, приготовьте блюдо с красными помидорами и перцем, белой капустой, рисом или картофелем и поставьте на стол синие аксессуары.

День старых танцев (Тибет): 12 июля. Победа над злыми силами, улучшение финансового положения, здоровье. Ешьте здоровую пищу и обязательно поставьте в центр стола корзину со свежими яблоками.

Плетение венков (Литва): 20 июля. Любовь, близость к природе, благословение. В этот день хорошо сплести впрок венки из пряной зелени — базилика, лаврового листа, корицы, укропа, розмарина и тмина.

День птиц (Британские острова): 29 июля. Это праздник любви к животным и торжества изящных искусств. Испеките печенье в форме нот и скормите его птицам.

Праздник урожая: 1 августа. Его также называют праздником кочанов*. Для торжества подойдут домашний хлеб и овощи с вашего огорода.

* Loaf переводится с английского как «кочан» и «батон хлеба».

День дриад (Македония): 2 августа. Этот праздник посвящен духам природы и контактам со сверхъестественными силами. Приготовьте что-нибудь сладкое и съешьте перед медитацией.

Праздник Млечного Пути (Китай): 7 августа. В этот праздник астрологии и звезд подайте на стол фрукты и блюда из белого, пышного, рассыпчатого картофеля.

Праздник святого Стефана (Венгрия): 20 августа. Время молитвы, обращение к истории и наследию предков. Приготовьте какое-нибудь фамильное блюдо.

Фестиваль Ахеса (Британские острова): 26 августа. Праздник древних морских богов, символизирующий врачевание и интуицию. Приготовьте блюда из морепродуктов и украсьте их раковинами и морской капустой.

День труда: первый понедельник сентября. Будьте благодарны, что у вас есть работа и пригласите своего босса на ланч. Угостите его сладкими булочками с кофе.

Фестиваль Дурги (Гималаи): 7 сентября. Праздник богов земли. Постарайтесь воздержаться от блюд из мяса и птицы.

Рождение луны (Китай): 15 сентября. К этому дню хорошо приурочивать обряды, связанные с лунной магией. Для праздничной трапезы подойдут капуста, кокос, яйца, лимон, грибы, картофель, арбуз и т. п.

Рождение солнца (инки): 20 сентября. День прославления огня. Приготовьте блюда с ноготками, апельсинами, бананами и семечками.

День рождения Конфуция (Китай): 28 сентября. Предназначен для размышлений. Обдумайте ваши духовные цели и определите, как можно их достичь с помощью магической кулинарии.

Ярмарка-карнавал (Германия): 7 октября. Это день поклонения вашему богу-покровителю, время танцевать танец жизни и веселиться от всей души.

Суккот (Израиль): середина октября. Защита полей и скота, укрепление веры, добрые дела и концентрация мыслей на Священном Писании. Приготовьте простые блюда и прозрачные напитки, чтобы ваши помыслы были так же чисты и бесхитростны.

Праздник богини милосердия (Китай): 22 октября. Благословение замужних женщин. Приготовьте блюда, которые включают ингредиенты, символизирующие любовь: горошек, анис, розмарин, помидоры, малину, апельсины, взбитые сливки.

Самхайн: 31 октября. Это кельтский Новый год — время, когда закрываются все миры и измерения. Лучше всего укрепить свой психологический потенциал с помощью сельдерея, лаврового листа, рыбы, фруктового сока и яблочного уксуса. Подойдут и сезонные овощи: репа, морковь и т.п.

Неделя Алоха (Гавайи): 7 ноября. Во время этого праздника необходимо проявлять гостеприимство, веселье и изобретательность. Подайте гостям домашнее вино, а затем подарите им рецепт его приготовления.

Праздник Юпитера (Рим): 13 ноября. Посвящен также Ино и Минерве. Для их прославления подойдут изысканные и дорогие блюда, символизирующие процветание.

Фестиваль вопросов (эскимосы): 14 ноября. Поделитесь с теми, кто менее удачлив. Приготовьте или купите еду для местных благотворительных организаций, которые раздадут ее бедным и нуждающимся.

День благодарения: последний четверг ноября. Это своеобразный праздник урожая. Мы вспоминаем, что должны быть благодарны богам и природе за их дары.

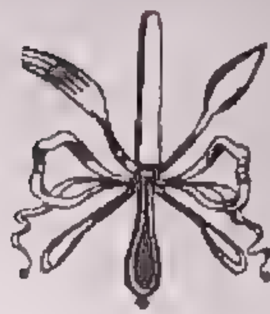
Русские ярмарки (Россия): 5 декабря. Это день состязаний, веселья, танцев и фокусов. Приготовьте на ужин блюдо в горшочке.

Фиеста Богоматери (Мексика): 8 декабря. Праздник в честь богов-врачевателей. Выберите блюдо, символизирующее лечение и здоровье, включающее чеснок, яблоки, шалфей, лимон, огурцы и оливки.

Сатурналия (Рим): 13 декабря. Это время сеять пшеницу, день веселья и забав. Для праздничных блюд подходят все крупы.

Зимняя церемония Хопи: 14 декабря. Праздник в честь хлеба и дома.

Святки: 21 декабря. Самая длинная ночь в году. Испеките имбирное печенье и съешьте его или повесьте на елку, чтобы быстрее вернулось солнце.



Магические кухонные приспособления

Философия подобна богине, чья голова находится на небесах, а ноги — на земле.
Джон Камминг

Нам следует рассмотреть не только то, как обычные кухонные приспособления помогают в магических действиях, но и как они соотносятся с настоящими колдовскими атрибутами.

Давайте используем в качестве иллюстрации ложку. Если благословить порционную ложку, то ею можно отмерять порции колдовского блюда на встречах друзей. Ложка для смешивания продуктов может выступать в роли волшебной палочки, чтобы перемешивать ингредиенты по кругу в целях уравновешивания энергии. Ложка для выравнивания поверхности пригодится для того, чтобы очистить дом от негативной энергии, а декоративную ложку можно украсить символом соответствующего божества.

Ниже вы найдете список приспособлений, соответствующих определенным магическим символам. Вы можете добавить сюда множество других вещей — стоит только осмотреть кухню наметанным колдовским глазом.

Поскольку у вас большой выбор, подберите для сакральных действий определенный предмет. Если в вашем хозяйстве есть и миксер, и венчик, и вилка, то для смешивания продуктов в определенных обстоятельствах можно подобрать наиболее подходящее приспособление. С помощью миксера и венчика лучше готовить блюда, символизирующие энергию,

а вилка уместна для блюд, которые помогают найти потерянную вещь. В ваших руках любой кухонный предмет может стать орудием колдовства.

ОБОРУДОВАНИЕ	МАГИЧЕСКИЕ СООТВЕТСТВИЯ
Блендер	Близость, повышение энергии
Вентилятор в духовке	Элемент воздуха, движение, просветление
Венчик	Восторженность, подарок
Вилка	Проникновение, восприятие
Воронка	Течение, прямой приказ, выдержка
Выдвижная доска	Пропажи, материальные предметы
Горелки плиты	Четыре стихии и стороны света
Графин	Изобилие, воодушевление, свежесть
Духовка	Страсть, изобилие, элемент огня
Лопаточка	Чувствительность, цикличность, изменение направления
Мерный стакан	Оценка, распределение, осторожность
Микроволновая печь	Возрастание, расширение
Нож	Острота ума, разделение чего-либо на части
Окно	Ветер перемен, свежесть, жизненная энергия
Пароварка	Медленные процессы, темперамент

ОБОРУДОВАНИЕ	МАГИЧЕСКИЕ СООТВЕТСТВИЯ
Пленка для упаковки продуктов	Осторожность, сохранность, секреты, контроль
Поваренная книга	Великолепие, эффективность
Полотенце для посуды	Критика, определенность и точность
Посудомоечная машина	Роскошь, магия воды, удобство
Противень	Приятные моменты в жизни, удовольствие
Сито	Отбрасывание огорчений, организованность, отсеивание негативной энергии
Скалка	Дисциплина, неторопливость, контроль
Сушилка	Проблемы, препятствия, плохие привычки
Сушилка для посуды	Безопасность, помощь, провидение
Термометр	Навыки наблюдения и анализа
Фритюрница	Воодушевление, восстановление
Холодильник	Охлаждение бурного темперамента, защита и предохранение
Чайник	Предсказание, тревога, близость, здоровье

Приложение 6



Магические соответствия

Ароматы

Базилик	Гармония, согласие
Ваниль	Осознание, любовь, усиление энергии
Гвоздика	Защита, романтика
Мускатный орех	Психологическое восприятие
Роза	Посвященность, здоровье, мир
Розмарин	Осторожность, здоровье, любовь
Хвоя	Очищение, свежесть
Яблоко	Мудрый выбор, здоровье, интуиция

Астрология

Луна	Интуиция, элемент воды, творчество, питание, женская божественная энергия
Прибывающая луна	Рост, полнота, плодовитость, позитивная энергия
Убывающая луна	Убывание, медлительность, обратное движение, снижение негативной энергии
Голубая луна	Второе полнолуние, время чудес и колдовства
Луна в Овне	Очищение, развитие умений и талантов, преодоление барьеров, новые начинания
Луна в Тельце	Продуктивность и изобилие, упорство
Луна в Близнецах	Общение, учеба, изменчивость, остроумие
Луна в Раке	Творчество, интуиция, усиление влияния дома и домашнего очага
Луна во Льве	Сила, гордость, показательность, жизненная энергия
Луна в Деве	Улучшение финансового положения, победа, здоровье, детальность, интеллектуальность
Луна в Весах	Баланс, проницательность, искусство, партнерство
Луна в Скорпионе	Исследование, энергия, повышенная чувствительность, скрытность и критика
Луна в Стрельце	Философия, усиленная мыслительная деятельность, духовность, самоконтроль
Луна в Козероге	Проницательность, связанная с амбициями и материальным миром
Луна в Водолее	Эклектика, новая и дифференцированная энергия, гуманные и рациональные действия
Луна в Рыбах	Духовность, чувственность, ясность и удача, время гаданий и фантазий
Солнце	Божественная энергия, качества лидера, сила, элемент огня, очищение, переменчивость

Цвета

Красный Сила, смелость, элемент огня, жизнеспособность

Оранжевый Энергия, урожай, тепло, сострадание

Желтый Разум, проницательность, творчество, элемент воздуха, движение

Зеленый Рост, процветание, вера, здоровье

Синий Вода, мир, врачевание, радость, созерцание

Лиловый Духовность, просвещенность, чувствительность

Белый Защищенность, очищение, невинность

Черный Наказание, пустота, отдых

Коричневый Земля, природа, уверенность, новые знакомые

Розовый Близость, расслабление, роскошь, позитивные действия

Месяцы

Январь Магия, направленная на защиту и безопасность

Февраль Блюда, символизирующие прощение и врачевание

Март Колдовство, направленное на успех

Апрель Пища, символизирующая открытость, возможности, удачу и силу

Май Рост, развитие, сила

Июнь Лучшее время для любви и общения

Июль Блюда для усиления самоконтроля и повышения престижа

Август Мир и гармония

Сентябрь Духовное развитие и рост

Октябрь Трансформация, изменчивость

Ноябрь Симпатия и понимание вселенских истин

Декабрь Дух новых законов (неписаных)

Цифры и числа

1 Универсальность, рождение, солнечная магия
2 Баланс, благословение, партнерство
3 Симметрия, цели, разум и тело
4 Время, цели, победа
5 Многосторонность, осознание, психическая гармония
6 Защита, посвященность, окончание проектов
7 Интуиция, разнообразие, лунная магия
8 Энергия, перемены в личной жизни, авторитетность
9 Общечеловеческие законы, служение людям
10 Внутренний голос правды, проникновенность
12 Плодородие, выносливость
13 Посвященность, потенция, убежденность
21 Честь, память, различие
40 Наследство, внутренняя наполненность, отступление

Дни недели

Понедельник: посвящен Луне Блюда, приготовленные в понедельник, будут нести заряд творчества, внутреннего видения, материнскую любовь и женскую божественную энергию.

Вторник: пища, приготовленная в этот день, улучшит ваше психологическое состояние, поможет совершить справедливый суд, вдохновит рассудительность и укрепит вашу силу.

Среда: О́дин, правящий этим днем, — бог мистики, поэзии и изобретательности. Блюда, приготовленные в среду, сконцентрируют внимание на вашем духовном мире, артистических способностях и воображении.

Четверг: этим днем правит Тор — бог силы и общения. Пища четверга символизирует жизненную силу, посвященность и преданность.

Пятница: этот день хорош для приготовления блюд, символизирующих лунную и любовную магию, чтобы призвать изобилие и плодородие.

Суббота: Сатурн — бог сельского хозяйства и урожая. В субботу приготовьте пищу, символизирующую урожай, и посейте семена, чтобы ваша жизнь стала полнее и изобильнее.

Воскресенье: этим днем правит Солнце. Приготовьте пищу, символизирующую солнечную магию, лидерство, логику, ученость и т. п.

Символы

- Здоровье
- Защищенность
- Психологические способности
- Завершенность
- $ Процветание
- Духовность
- Потеря веса
- Сила
- Рост
- Безопасное путешествие
- Жизнь
- Любовь
- Общение
- Отступление
- Открытость
- Течение
- Свет, радость
- Ворота, путь
- Гармония
- Изобилие, энергия женских божеств
- Новые начинания
- Уверенность
- Воздух, движение
- Материнство
- Нововведения
- Баланс
- Лунная энергия
- Чаша, чрево
- Огонь, энергия мужских божеств
- Удача

Приложение 7



Бытовые меры, возможные замены

Наши современные знания о Вселенной настолько малы, что до сих пор существует множество различных концепций нашего существования.

Оливер Дж. Лодж

Бытовые меры

3 чайные ложки	=	1 столовая ложка
16 столовых ложек	=	1 стакан
1 стакан (примерно 240 мл)	=	1 большой порезанный помидор
		1 большой измельченный зеленый перец
		5 больших измельченных крутых яиц
		1 пачка сливочного масла
		28 раскрошенных крекеров
		2 средних початка кукурузы
		2 больших порубленных черешка сельдерея
		2 порезанные моркови среднего размера

Возможные замены

Пахта или кислое молоко = йогурт, молоко с добавлением 1 столовой ложки уксуса или лимонного сока.

1 целое яйцо = 2 желтка + 1 столовая ложка воды.

1 чайная ложка крахмала = 2 столовые ложки муки.

Лимонный сок = уксус.

Вино = яблочный сок, сидр, мясной или куриный бульон.

Томатный сок = соответствующее количество томатной пасты и воды.

1 столовая ложка свежей зелени = 1 чайная ложка сухой зелени.

Об авторе

Патрисия Телеско является доверенным лицом Всеобщей федерации языческих религий и постоянным членом Языческого печатного альянса. Она увлекается изучением традиций и обычаев кельтов, исторического костюма, истории использования трав в лечении и кулинарии, резьбой по дереву и камню, занимается реставрацией древностей, сочиняет стихи, пишет книги, участвует в работе Общества по воссозданию древней культуры и старинных обычаев. Ее часто приглашают читать лекции и вести семинары. Патрисия Телеско живет в Нью-Йорке с мужем, сыном, дочерью, собакой и четырьмя кошками.

Оглавление:

Популярное издание

Патрисия Телеско

СЕКРЕТЫ КУХОННОГО КОЛДОВСТВА

Главный редактор *Л. Михайлова*
Редактор *О. Мельникова*
Корректоры *Л. Айдарбекова, И. Мушникова*
Технический редактор *Т. Кулагина*
Компьютерная верстка *Н. Сидорской*

ЛР 064134 («КРОН-ПРЕСС») от 07.06.95.
Подписано в печать с готовых диапозитивов 28.01.98.
Формат 84×108 1/32. Печать офсетная. Бумага газетная.
Гарнитура Таймс. Усл.-печ. л. 21,00. Тираж 10 000 экз.
Заказ 087.

ООО Издательский Дом «КРОН-ПРЕСС»
103030, Москва, ул. Новослободская, 18, а/я 54

По вопросам реализации обращаться по адресу:
127254, Москва, Огородный проезд, 6
Тел.: 218-30-03, 219-82-14

Посетите магазин «КРОН-ПРЕСС» по адресу:
Москва, ул. Новослободская, 18
Тел. 972-14-23

Отпечатано с готовых диапозитивов
на Книжной фабрике № 1
Госкомпечати России
114003, г. Электросталь Московской обл.,
ул. Тевосяна, 25

Праздничный обед в честь рождения ребенка,
торжество по случаю вручения награды,
романтический ужин вдвоем...
Пролистав множество поваренных книг,
вы вряд ли отыщете рецепт блюда,
отражающего состояние своей души
в эти памятные моменты.
Книга Патрисии Телески
«Секреты кухонного колдовства» –
именно то, что вам нужно.
В ней 300 рецептов
поистине волшебных кушаний на все случаи жизни.
А создавая свои магические блюда,
привнося в них красоту и любовь,
вы даже повседневную трапезу превратите
в незабываемое событие для родных и друзей.
И самое главное, всегда помните –
колдовство на кухне должно доставлять удовольствие.

